



# La Monumental de los Vinos

*La Monumental de los Vinos*

## Ramon Bilbao Rosado Cosecha 2022

€7.50

**COSECHA 2022:** Muy Buena

**Variedades de uva:** Viura y Garnacha

**Elaboración:** El sangrado se realiza por gravedad sin prensado automático. La uva tinta entra en el depósito y macera durante dos-cuatro horas. En ese momento se recoge el mosto mediante sangrado tradicional por gravedad, sin prensado mecánico. El rendimiento es de un 40% aproximadamente. Es un mosto que sintetiza los aromas y sabores más primarios, los que recuerdan a la variedad garnacha con sus toques florales. Le sigue la fermentación a baja temperatura (14°C).

**Cata:** Color salmón, brillante y con una delicada tonalidad rosácea. En nariz presenta notas de fruta fresca, cítricos, toques anisados y flores blancas. Fragante. En boca es fresco, bien equilibrado y con un persistente recuerdo de fruta roja. La acidez recuerda a granada y sandía, con toques cítricos, con nervio. Es elegante y amable en boca pero con un buen final, largo y vivo.

**Servicio recomendado:** Entre 8 y 10°C. **Graduación alcohólica:** 12,5% vol.

**Gastronomía:** Ideal como aperitivo y platos fríos como espárragos blancos, verduras a la plancha, salpicón de marisco, carpaccio de ternera o risottos.

Bodegas Ramón Bilbao S. A. - Haro (La Rioja) - 75cl.

[Información del vendedor](#)

**Valoración de los clientes:** No hay opiniones para este producto.

Por favor, regístrate para escribir una valoración.