



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.