



Ramón Bilbao

VENDIMIA Y SELECCIÓN DE RACIMOS

Vendimia madrugadora tras un invierno frío y lluvioso, una primavera fresca y un verano caluroso. Las precipitaciones de septiembre y octubre ayudaron al óptimo desarrollo fisiológico y fenólico de los racimos.

ELABORACIÓN Y FERMENTACIÓN

Tras la separación de uvas por pagos, la temperatura se controla hasta los 28-29°. Descubres son rápidos, cuando se aprecia que la extracción de color llega a los niveles óptimos. Crianza en barricas de roble americano.

NOTAS DE CATA

Rojo granate, de capa media, limpio, brillante y densidad de lágrimas. Intensidad media, con aromas de fruta negra fresca como la mora y la zarzamora, regaliz y notas dulces de nuez moscada, canela, vainilla y bollería. En paladar es intenso, de acidez y cuerpo medio, con tanino integrado. En retronasal percibimos fruta negra y aromas amaderados.

MARIDAJE

Este 100 % Tempranillo acompaña de forma especial a los platos de embutidos y quesos suaves, carnes blancas como el pollo, los guisos con conejo y los pescados azules. Servir entre los 16°C y 18°C.

Casa Bigote

18€



Pierola crianza

Variedad: 100 % Tempranillo.

ELABORACIÓN

Elaborado con viñas de más de 30 años de edad y con rendimientos de producción de no más de 5.500 kg/ha. Vendimia manual. Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores para mantener temperaturas no superiores a 28°C. Maceración de hollejos durante 30 días, con dos remontados diarios.

CRIANZA

Después de la fermentación maloláctica realizada en los depósitos de acero inoxidable permanece 18 meses con trasiegos semestrales, el 70% en Roble Americano y 30% Francés, con barricas de 1 a 3 años.

CATA

Color: Cereza intenso, bien cubierto.

Aroma: Nariz potente, buena intensidad en aromas procedentes de fruta roja del bosque madura (mora) con notas de cedro y vainilla. Muy bien ensamblados.

Boca: En boca es serio en el encuentro, carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta acompotada e integrado en maderas tostadas y taninos nobles. Retrogusto potente, largo y con personalidad

Casa Bigote

18€



Beronia crianza

VENDIMIA

Año climatológico 2014 ha estado marcado por un invierno con temperaturas habituales para la época del año y niveles de precipitación por debajo de un año normal. Las temperaturas altas en primavera hicieron que la brotación se adelantara de 15 a 20 días con respecto a lo habitual. Con una señal de uva abundante, buena floración y buen cuajado. El estado vegetativo de los viñedos fue muy bueno y tuvo quince días de adelanto sobre un año normal en el momento del envero. La primera quincena de septiembre tuvo temperaturas algo más bajas de lo habitual y, a partir del 20 de septiembre, tormentas de lluvia y granizo con temperaturas muy altas, lo que obligó a acelerar el comienzo y ritmo de la vendimia con una muy exigente clasificación de las uvas. La vendimia en La Rioja comenzó a mitad de septiembre, empezando con Tempranillo y continuando con las variedades de Garnacha, Mazuelo y Graciano y, por último, Viura.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de una selección de las mejores uvas de Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Tras una lenta y cuidadosa fermentación controlada, con remontados periódicos para extraer el color y aromas deseados, Beronia Crianza permanece durante doce meses en barricas mixtas con duelas de roble americano y fondos de roble francés para obtener el inconfundible "Estilo Beronia". Reposo en bodega un mínimo de tres meses antes de su comercialización.

COMENTARIOS ENOLÓGICOS

Presenta un intenso color cereza picota, limpio y muy brillante. En su atractiva nariz destacan notas de frutos rojos y aromas florales perfectamente ensamblados con toques minerales y cacao. En boca es equilibrado y goloso. Destaca la fruta y el regaliz sobre un fondo de chocolate y café. Persistente y bien estructurado.

SERVICIO Y MARIDAJE

Servir entre 15° y 17° C con asados, chuletillas a la brasa, embutido ibérico o quesos curados. Conservación en un lugar fresco (máximo 14°C), sin iluminación directa ni malos olores. Su consumo recomendado es, desde su salida al mercado, hasta 2018

Casa Bigote

18€



8M

Elaborado con viñas de una edad media de 20 años con unos rendimientos de 5800 kg/ha. Vendimia manual. Fermentado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable, largas maceraciones pre y post fermentativa para la extracción intensa de color y aromas.

VARIEDAD: 100 % Tempranillo

CRIANZA: Después de la fermentación maloláctica permanece como mínimo 8 meses en barricas francesas nuevas de grandes volúmenes (400 y 500 litros) para preservar toda la aromaticidad frutal.

NOTA DE CATA

COLOR: De capa alta, limpio, brillante. Cardenalicios en capa fina que denotan todavía su plena juventud.

AROMA: De intensidad alta. Demuestra rápidamente todo su potencial aromático, frutillos bosque (de moras, grosella roja, frambuesa), la madera está muy bien integrada en la fruta. Notas terciarias muy limpias, cacao, cafés, toques especiados (clavos, pimienta negra).

BOCA: Perfecto equilibrio acidez- volumen. Paso elegante y carnoso, largo. La relación tánica fruta – madera es amable dando unos toques elegantes de taninos dulces. Con un final potente, redondo y aterciopelado.

FORMATOS: Botella de 750ml y 1500ml.

SERVICIO: 14°C-16°C.

Casa Bigote



REMELLURI reserva

Remelluri Reserva es el vino original de La Granja Nuestra Señora de Remelluri, fruto de los viñedos más importantes de la propiedad. Fue el primero de Rioja basado en una única propiedad vitícola, según el modelo clásico del medoc bordeles. Este vino de finca nace en los tres valles que rodean la bodega (Remelluri, Valderremelluri y Villaescusa), zonas que desde el siglo XIV forman parte de la Granja Nuestra Señora de Remelluri. Pertenecen a los municipios de Labastida (Rioja Alavesa) y Rivas de Tereso, pedanía que pertenece a San Vicente de La Sonsierra (Rioja Alta).ç

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza intenso, con reflejos granates. Muy expresivo,desplegando aromas complejos de fruta negra madura con toques especiados y notas de vainilla y regaliz. Amplio, potente, redondo,carnoso. Final largo y distinguido.Es fácil de maridar con cualquier tipo de carne y setas a la plancha.Algunos pescados de mucho sabor o grasos, como atún o bacalao.Quesos de mediana curación; emmental y gruyere. Pasta con tomate y/queso.

Bodega: Granja Nuestra Señora de Remelluri
 Regiones: Denominación Rioja
 Tipo de bodega: Roble Francés
 Permanencia en Barrica: 17 meses
 Temperatura de servicio : 16°-18° C.
 Población: Labastida

Graduación (% vol.): 13,50

Casa Bigote