



△ Gran Reserva

Ramón Bilbao

Vino tinto.

90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Garnacha Tinta, procedentes de viñedos viejos en Haro y alrededores

14% de alcohol.

Crianza en barrica por 30 meses en roble americano y una parte en roble francés y reposo en botella por 36 meses en botellero subterráneo; total envejecimiento mínimo 66 meses.

10 a 15 años de guarda.

Servir entre 17° y 18°C, se sugiere decantarlo.



Rojo granate intenso, limpio y brillante, lágrima marcada.



Compleja: fruta negra y roja madura (moras, ciruelas, cerezas), cacao, cuero, regaliz, vainilla, toques balsámicos y sotobosque.



Amplia y sedosa, taninos elegantes, acidez fresca, final largo y persistente, con reminiscencias especiadas y tostados.



Cordero asado con romero, Queso curado manchego o parmesano, Mole poblano con pollo o cerdo, Chorrozo al pibil, Setas a la parrilla con salsa de pimienta.



△ Edición Limitada

Ramón Bilbao

Vino tinto.

100% Tempranillo.

14% de alcohol.

Reposo de 15 meses en barricas nuevas de roble francés y reposo en botella por 10 meses en bodega subterránea.

Hasta 10 años de guarda.

Servir de 16° a 17°C, se sugiere decantarlo.



Intenso rojo rubí con reflejos granate, brillante, de lágrima marcada.



Alta intensidad. Fruta negra (grosella, ciruela, mora), regaliz, notas herbales, cacao, pimienta y madera noble.



Redondo y largo. Taninos firmes, acidez equilibrada y retronasal persistente con recuerdos de fruta y especias.



Ternera estofada con salsa de vino tinto, Ahumados (costillas BBQ, chorizo ibérico), Quesos curados (Manchego o Gouda añejo), Cochinita pibil o mole con carne de cerdo, Tacos al pastor o tallarines con curry especiado.



△ Crianza

Ramón Bilbao

Vino tinto.

100% Tempranillo.

13.5 -14% de alcohol.

14 meses en barrica de roble americano y 8 meses en botella.

3 a 5 años desde su añada.

Servir de 14° a 16°C



Rojo rubí de intensidad media, limpio y brillante, con lágrimas elegantes.



Intenso y honesto, destacando frutos rojos y negros, regaliz, jengibre, pan tostado y especias dulces.



Cuerpo medio, buena acidez, taninos suaves, equilibrado y envolvente, con aromas frutales y de madera bien integrados.



Carnes rojas: cordero asado, ternera, carnes braseadas; embutidos e ibéricos: jamón, salchichón; quesos suaves y semicurados; aves y caza menor: pollo, conejo; pescados adecuados: atún, sardinas; legumbres y guisos: fabada, alubias estofadas...

Nota: Para ayudarte en la selección de tus vinos de acuerdo con el momento en el que quieras utilizarlos, ahora te ayudamos a identificar la categoría de cada uno con los siguientes íconos.



Premium



Superior



Selección



Regístrate en el Club

<https://goodharvest.com.mx/club-de-vino/>

55-2690-9529



contacto@goodharvest.com.mx

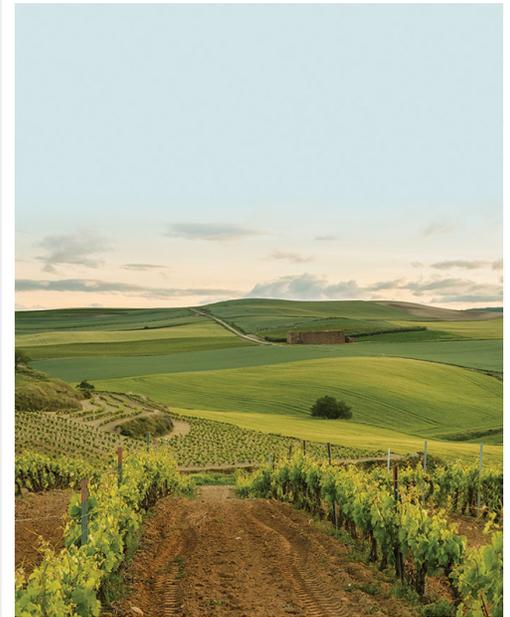
DOCa Rioja

Ubicada en el norte de España, es una de las regiones vitivinícolas más prestigiosas del mundo. Con aproximadamente 66,200 hectáreas de viñedo y más de 600 bodegas, produce anualmente alrededor de 275 millones de litros de vino, destacando los tintos (85%). Se divide en tres subzonas: Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental, cada una con características climáticas y de suelo que aportan diversidad a sus vinos.

La historia de Rioja data del siglo IX, y fue la primera denominación de origen en España (1925), alcanzando el estatus de Denominación de Origen Calificada (DOCa) en 1991. Este reconocimiento implica un riguroso control de calidad, desde el viñedo hasta la botella, regulando rendimientos, variedades autorizadas y tiempos de envejecimiento para categorías como Crianza, Reserva y Gran Reserva.

Pertenecer a la DOCa Rioja ofrece grandes beneficios a las bodegas: prestigio internacional, acceso a mercados premium, confianza del consumidor y respaldo institucional. Sin embargo, también requiere cumplir estrictas normativas, auditorías frecuentes y control detallado de producción.

Además de su relevancia en el comercio global, Rioja es un importante destino enoturístico, atrayendo a casi 900,000 visitantes anualmente, quienes disfrutan no solo de sus vinos sino también de su riqueza cultural, gastronómica y patrimonial.



Bodegas Ramón Bilbao: Tradición centenaria e innovación en Rioja

Fundada en 1924 en Haro, La Rioja, Ramón Bilbao combina más de 100 años de tradición con una visión moderna y sostenible. Desde 1999, bajo la propiedad de Zamora Company, la bodega ha potenciado su expansión internacional y su compromiso con la innovación, siendo en 2018 la primera bodega española certificada por Wineries for Climate Protection.

Cuenta con aproximadamente 250 hectáreas de viñedo propio, distribuidas en zonas de altitud dentro de Rioja Alta y Oriental, buscando siempre la mejor expresión del terroir. El manejo sostenible, la vendimia temprana y el cuidado por la acidez natural de la uva son parte central de su filosofía.

Sus vinos, bajo la Denominación de Origen Calificada Rioja, destacan por su pureza frutal, frescura y equilibrio. Las etiquetas más representativas son el Crianza, accesible y versátil; el Reserva y Gran Reserva, con mayor complejidad y envejecimiento; y su Edición Limitada, que refleja la búsqueda de máxima calidad en parcelas seleccionadas. Además, produce blancos modernos de Verdejo, Viura y Sauvignon Blanc.

Reconocida internacionalmente, Ramón Bilbao está entre las marcas más admiradas del mundo, combinando excelencia enológica, sostenibilidad y una propuesta enoturística de primer nivel.

