

# RAMÓN BILBAO

• VINOS Y VIÑEDOS •

Número 2

Marzo 2009

## Bodegas Ramón Bilbao "Mejor bodega del 2009"



Bodegas Ramón Bilbao ha sido elegida como la Bodega del Año en la edición 2009 de la pionera Guía de vinos Gourmets. Es el único premio concedido en la categoría de bodegas y es adjudicado a partir de las opiniones de los usuarios y lectores de la Guía, manifestados en los cuestionarios que incluye

cada ejemplar. La extensa gama de vinos de nuestra bodega así como la calidad de cada uno de ellos y la armonía del conjunto ha sido sin duda un hecho que no ha pasado por alto a los lectores de esta publicación. La entrega de premios se efectuará en el Salón del Club de Gourmets en Madrid a finales de Marzo.

## Ramón Bilbao, Mar de Frades y Cruz de Alba de la mano de W.J. Deutsch & Sons para consolidar el mercado estadounidense

Recientemente se ha anunciado el acuerdo de colaboración entre el Grupo Diego Zamora, propietario de Ramón Bilbao Vinos y Viñedos y W.J. Deutsch & Sons, dueños y responsables del éxito mundial de los vinos australianos Yellow Tail, es una joint venture, para comercializar en Estados Unidos las marcas de los vinos Ramón Bilbao (D.O. Ca. Rioja), Mar de Frades (D.O. Rias Baixas), Cruz de Alba (Ribera del Duero) y Volteo (Vino de la Tierra de Castilla). Deutsch es reconocido como el líder en ventas de vinos australianos y franceses en el competitivo mercado estadounidense, y confiamos en que se convierta en un importante operador de vinos españoles en el futuro.



## SUMARIO

*Opinión* página 2

### Entrevista a Paula Fandiño

"Lo que más me gusta de ser enóloga es que no se repite nada nunca, cada cosecha es diferente"

*Mar de Frades* páginas 3 y 4

### La cosecha 2008 ya en el mercado

"Mar de Frades 2008 lleva el punto salino y el toque a eucalipto típicos de la casa"

*Ramón Bilbao* páginas 5 y 6

### Tres nuevas añadas en el mercado

"Ramón Bilbao Crianza 2006, Edición Limitada 2006 y Gran Reserva 2001"

*Cruz de Alba* páginas 6 y 7

### Crudo invierno en Ribera de Duero

"Los vinos siguen su lenta y tranquila evolución en bodega"

*Dicen de nosotros* página 8

"Las nuevas ediciones de las guías de vinos españoles más rigurosas reconocen el alto nivel de todos nuestros vinos"

## Mar de Frades 2008 ya en el mercado

A finales del mes de febrero se ha producido el lanzamiento de la nueva cosecha de Mar de Frades. Una rigurosa selección manual de los racimos durante la vendimia ha sido la clave para la obtención de mostos limpios y ricos en matices, a los que la maceración en frío ayudó a desarrollar aromas primarios en estado puro. Los niveles de producción se mantienen en cifras similares a las de añadas anteriores, y fieles a la tradición de la casa nos adelantamos para lanzar la última añada lo antes posible y así poder ofrecer en nuestro vino la impresionante frescura de juventud que muestra el albariño a comienzos del año.

ALBARÍÑO 2008

# Opinión

**Entrevista a Paula Fandiño** Enóloga y Gerente de Mar de Frades



**Paula Fandiño** es una joven enóloga al frente de la bodega Mar de Frades y que, siendo natural de Pontevedra, conoce muy de cerca el terreno y la idiosincrasia gallega. Sus estudios técnicos en la Universidad de Santiago de Compostela dieron forma a su temprana inquietud por el campo y sus frutos.

**¿Cómo y por qué entraste al mundo del vino?** - Desde siempre, mi familia me inculcó el gusto al viñedo y al vino, posteriormente, por mi profesión como Ingeniero Agrónomo hizo que me especializase en el mundo de la enología.

**¿Cuales son para tí las claves para elaborar un albariño de calidad?** - El viñedo, para obtener una uva con un equilibrio entre azúcar y acidez adecuado, realizar una cuidada selección de la uva, sólo escogiendo las más sabrosas además de sanas. En bodega, realizar una correcta maceración de la uva, previniendo siempre el contacto de la uva, mosto o vino con oxígeno.

**¿Cual es el aspecto que destacarías de Mar de Frades respecto a los otros albariños?** - El frescor de la brisa del mar al olerlo y su voluminosidad en boca, con un marcado retrogusto a flores blancas.

**¿Cual es la clave de calidad que encierra el valle del Salnés?** - Sus condiciones climáticas, lluvias ligeras, temperaturas suaves y días soleados durante todo el año. Su orografía, que hace que gracias a la desembocadura del río Umiá, en el valle disfrutemos de un clima con influencia mediterránea, y su edafología, son suelos graníticos, poco profundos formados por cuarzo, mica y feldespato en descomposición, que permiten a la viña desarrollarse muy bien.

**¿Cómo ves el futuro para los vinos de Mar de Frades?** - Sin perder su toque característico, veo los futuros Mar de Frades siempre marcados por sus característicos aromas, todavía más intensos y con mayor complejidad de matices, tanto en boca como en nariz.

*Durante todo el año trabajamos para cosechar una uva de la máxima calidad y elaborar un vino espléndido.*

**¿Qué es lo que más te gusta de ser enóloga?** - Nunca nada se repite, Durante todo el año trabajamos para cosechar una uva de máxima calidad y elaborar un vino espléndido, obtener el mejor resultado. Cada año la uva que dan nuestros viñedos es diferente, es necesario considerar todas las cualidades, particularidades y carencias de cada añada para saber extraer lo mejor.

**¿Y lo que menos?** - He aprendido a abordar todas las tareas con ilusión y no encuentro inconvenientes en mi trabajo.

**¿Qué tipo de vinos te gusta beber?** - El que mejor maride con el plato que estoy tomando. Me gustan todos, blancos, tintos, rosados, espumosos, dulces, licorosos... con crianza, sin crianza...

**¿A qué crees que se debe que haya muchas mujeres al frente de bodegas en Galicia?** - Desde siempre, en Galicia y principalmente en el campo, las mujeres han tenido que desarrollar y dirigir todo tipo de trabajos, lo que llevó a que en Galicia esté muy extendido un tipo de matriarcado característico, esto podemos decir, que llevado al mundo de la vitivinicultura da como resultado que cada vez haya más enólogas.

# Mar de Frades



## Desde el viñedo



Vista de Finca Valiñas

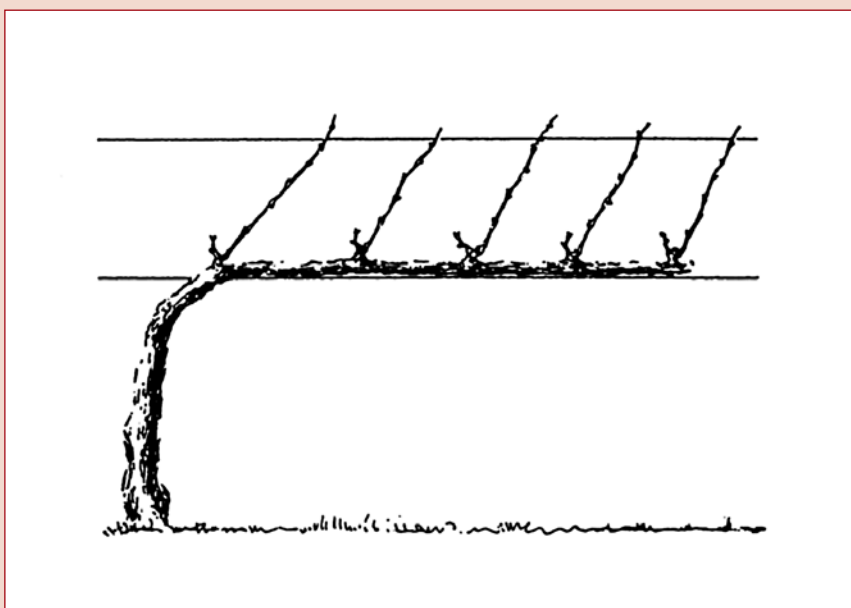
Tras la vendimia, el campo reposa un breve tiempo antes de dar comienzo a las tareas de mantenimiento del viñedo, propias del invierno. A pesar de los rigores invernales a que nos hemos visto sometidos en Galicia desde el pasado mes de Noviembre, el programa de trabajo se ha seguido sin retrasos, y así hemos dado fin a la poda y atado. Casi paralelamente, preparando el terreno para la replantación en primavera, hemos ido reparando las terrazas, arrancando las cepas muertas en el viñedo y mar-

cando los agujeros para insertar el plantón en la zona de nueva plantación, prevista para finales de Marzo.

Una vez comprobados los niveles analíticos de la tierra, decidimos realizar un pequeño aporte de abono mineral, ya que en estos suelos, pobres por naturaleza, hay que vigilar la pérdida excesiva de nutrientes.

El invierno empezó pronto en el valle del Salnés con lluvias abundantes desde el mes de noviembre, y que han continuado en niveles altos hasta la fecha. Los me-

ses pasados han sido especialmente fríos con una media de inferior en dos grados al invierno pasado. Una serie de borrascas atlánticas y bolsas de aire frío se han sucedido con vientos de rachas fuertes que llegaron a mediados de enero a alcanzar los 150 Km/hora, aunque afortunadamente nuestros viñedos no han sufrido daños importantes. A pesar de las duras condiciones la planta no ha sufrido puesto que no se encuentra en su periodo vegetativo, sino en el reposo de invierno.



Poda a cordón con pulgares y varas

### La poda con pulgar y vara

El sistema de emparrado tradicional del albariño se forman en parrales altos, una especie de pérgola dónde se sujeta la vegetación a una altura aproximada de 1,8 m. El sistema de poda utilizado es el de vara y pulgar, es decir se seleccionan dos sarmientos: en uno se dejan ocho yemas constituyendo el pulgar, mientras que en el otro denominado vara, se dejan yemas desde la base, eliminando el resto. La vara entonces se ata a los alambres para que adopte una posición horizontal. Esta operación hay que realizarla con mucho cuidado y por personal con experiencia, ya que incide en la calidad y cantidad de la futura cosecha, así como en favorecer la buena disposición de las hojas y el alargamiento de la vida de la cepa.

# Mar de Frades



## Desde la bodega



Bâtonage en barricas de Finca Valiñas

A principios de noviembre y una vez realizado el desfangado de vendimia, los vinos han continuado en el mismo depósito y la temperatura baja constante. Sin ninguna alteración, y solamente con una puntual toma de muestras, hemos observado su evolución sin intervenir en absoluto. La selección para Finca Valiñas 2008 se halla alojada en las distintas barricas que cada dos días ven cómo los operarios de Mar de Frades efectúan un ligero removido de las lías o bâtonage. Preparado ya el vino, en las primeras semanas del año el comité técnico de RBVV liderado por Rodolfo Bastida se sentó para examinar a cata todos los depósitos y elegir la mezcla que constituiría el próximo Mar de Frades 2008. Intensas sesiones de cata y numerosas

mezclas se llevaron a cabo hasta dar con la fórmula definitiva que mejor definía la añada 2008. La mezcla total de los vinos tuvo lugar unos días después, y tras algo más de una semana en la que el ensamblaje se homogeneizó, los técnicos regresaron para dar su visto bueno. En Mar de Frades nos gusta ofrecer el vino al consumidor lo más fresco posible, y por ello intentamos cada año lanzar el vino nuevo a comienzos del primer trimestre.

Para Finca Valiñas 2008 habremos de esperar todavía algunos meses, en los que este vino procedente de la selección de cepas viejas de nuestro viñedo vaya enriqueciéndose de todos los aromas del roble y su estructura gane con firmeza gracias al contacto de las lías en suspensión.

### El nuevo vino: Mar de Frades 2008

El 2008, destaca por su color amarillo pálido con irisaciones verdes lima. En nariz se aleja de las notas tropicales y almibaradas de añadas anteriores y se acerca a los cítricos como el pomelo, marcando un sutil fondo de piel de manzana y jabón de tocador. En la boca manifiesta tonos varietales, refuerza las sensaciones de nariz y deja un paso limpio y muy fresco; donde vuelven las flores aromáticas como la lavanda. Tampoco falta este año el punto salino y de eucalipto, sello de la casa. Retrogusto largo, sutil y lleno de registros, todos en el ambiente de los cítricos. La evolución va ser lenta y buena; quedando para recordar el 2008, como uno de los años más frescos y típicos



## Desde el mercado

### Repunte en las ventas de los orujos Mar de Frades



Con una nueva reformulación y reestilización de las etiquetas, la línea de orujos de Mar de Frades, ha sido premiada por nuestros consumidores quienes, especialmente en la campaña navideña, han elegido nuestros orujos para obsequiar a sus seres queridos. Tanto en estuches como en envases individuales los orujos han servido como un distinguido detalle, muestra de un genuino arte tradicional de Galicia. El orujo

blanco define la pureza de la destilación del varietal albariño, el de hierbas toma como base el orujo blanco y macera con una selección de hierbas entre las que destaca la manzanilla, el anís estrellado o la hierbaluisa, mientras que para el original, como su propio nombre indica, la antigua y singular receta nos obliga a mezclarlo con azúcar tostada y macerarlo con mirabeles, ciruela típica gallega.

# Ramón Bilbao



## Desde el viñedo

Ya antes de finalizar la vendimia, llegaron las lluvias a La Rioja y se han sucedido de manera más o menos intensa durante todos estos meses. Las bajas temperaturas y continuas heladas y nevadas han hecho que los trabajos en el viñedo se hayan retrasado ligeramente. Aún así, hemos finalizado la pre poda en todos los viñedos y a punto de concluir la poda. La labor más importante que nos queda por realizar es el labrado de la tierra, que permitirá airear la capa vitícola del suelo y mejorar la microbiología.

Como comentábamos, está siendo éste un invierno de los de antes. Raro ha sido el día que no hemos amanecido con una rigurosa helada sobre los campos y con lluvias constantes que han hecho que sólo en el mes de Enero se recogiera más lluvia que en todo el invierno del 2008. Recordemos que la vid, se encuentra en su reposo invernal y no hay actividad vegetativa por lo que la planta no sufre estas duras condiciones.

### La pre poda

Una vez que el sarmiento se ha secado y las hojas han caído, ya se puede realizar la pre poda. Es el trabajo realizado en las cepas en espaldera que consiste en cortar una gran parte del sarmiento seco, dejando sólo unos centímetros, antes de proceder a la poda manual. Con esta operación se facilita en gran medida la poda, con el consiguiente ahorro de trabajo y tiempo, dado que se evita tener que desliar los sarmientos, que de estar enteros, mantendrían los zarcillos unidos a los alambres de la espaldera.



Prepodadora trabajando en un viñedo

## Desde la bodega



Carlos programando un depósito

Al finalizar la fermentación maloláctica, en febrero marzo, justo en este momento, la actividad en la bodega se vuelve desahogada. Así como durante la maloláctica el ambiente es de quietud, tras esa transformación interesa separar los vinos cuanto antes de las lías. El contacto con estas termina aportando aromas y sabores desagradables, por lo que hay que trasegar los vinos rápidamente. Al finalizar estos trasiegos, los vinos están listos para pasar a barrica. Ahora hacemos en Ramón Bilbao, la primera tipi-

ficación. Estudiamos en profundidad los vinos y con las sensaciones de cata, hacemos la clasificación de lo que es ese momento consideramos que con el tiempo podrá ser un Crianza, un Reserva o un Gran Reserva. Esta clasificación no es rígida, en función de la evolución posterior en barrica, la repensaremos, en cada cata, en cada trasiego, los vinos se reclasifican; normalmente a la baja, que quiere decir que un vino seleccionado para reserva inicialmente, podrá terminar siendo un crianza, debido a su evolución.

### Nuevas añadas: Ramón Bilbao Crianza 2006, Edición Limitada 2006 y Gran Reserva 2001

Antes de acabar el año 2008 ya lanzábamos las nuevas añadas en gran parte de la gama de Ramón Bilbao, y así el Crianza y el Edición Limitada entran en la añada 2006 que se asemeja a las anteriores en cuanto al nivel de calidad de la cosecha, que fue calificada como Muy Buena por el Consejo Regulador. En el Crianza 2006 la fruta fresca mantiene su apariencia con los toques especiados de la madera, mientras que en Edición Limitada esa fruta bien madura es ponderada por los matices balsámicos del roble francés. Ya ha llegado la añada mítica del 2001 al Gran Reserva de Ramón Bilbao, siendo un vino de guarda se vuelve especialmente señalado y objeto de coleccionista en las añadas históricas como lo fue la del 2001. El lento envejecer de estos vinos otorga un valor ya difícil de encontrar, que habla de la integración perfecta de todos los elementos del vino creando un sabor particular al elegante rioja tradicional.





## Ramón Bilbao

### Desde el mercado

#### Mirto de Ramón Bilbao en Harrod's

Los históricos y exclusivos grandes almacenes Harrod's de Londres, propiedad del conocido empresario de origen egipcio Mohamed Al-Fayed, que desde el año 2007 cuentan entre su selección de vinos nuestro Mirto de Ramón Bilbao, tienen dedicada en la actualidad una sección española con productos de nuestro país y junto al conocido jamón ibérico 5 Jotas se muestra como único vino Mirto de Ramón Bilbao.



#### Copiar con Mirto de Ramón Bilbao en el Mugi de Bilbao

En el Mugi, uno de los mejores bares de vinos y pinchos de Bilbao, el atento y conocedor personal ofrece Mirto de Ramón Bilbao en condiciones inmejorables de conservación y temperatura a 5,95 Eur la copa. Para no perderse.



## Cruz de Alba

### Desde el viñedo



Vista parcial del viñedo de Cruz de Alba

Durante el invierno la labor fundamental es la poda, pero en el campo se desarrollan otras actividades también importantes. Después de la vendimia, tras justo retirar los racimos, se aplica un tratamiento fungicida, en este caso con "caldo bordeles" que es cobre en polvo azul y que es uno de los tratamientos permitidos en agricultura ecológica. Se realiza, para favorecer que si llegan tarde las heladas de invierno la hoja siga "trabajando", siga haciendo la función clorofílica y por lo tanto acumulando nutrientes para que la brotación primaveral, que se hace con estas reservas al año siguiente, sea vigorosa y homogénea. Otra de las labores que se hace y también importante en la viticultura sin apoyo de riego como es la de Cruz de Alba. Es el labrado de invierno, que se hace con un cultivador arrastrado por el tractor y que pre-

tende dejar la tierra esponjosa para que las lluvias y nieves penetren y formen parte del reservorio de agua de la viña para el cálido verano.

El clima puramente continental bajo cuya influencia se hallan los viñedos de Cruz de Alba ha exhibido toda su crudeza desde principios de Noviembre y hasta el cierre de esta edición. Con temperaturas de hasta -13°C y con abundantes días donde en ningún momento se alcanzaron valores positivos, el viñedo aguanta estoicamente. La lluvia, y en varios momentos la nieve, ha sido copiosa pero caída de manera lenta y constante y ha penetrado adecuadamente hasta dotar de gran reservas hídricas a la planta. Estamos preparados para un verano seco, y confiamos en que la primavera no traiga las temidas heladas que causan estragos en esta zona.

#### La poda de invierno

Todas las actividades que se realizan en el viñedo, en ocasiones parecen rutinarias, sin tener un objetivo claro. Y si hay una que representa a la perfección esa sensación de falta de significado es la poda. El podador se coloca delante de una hilera de cepas casi interminable, sin hojas, de aspecto casi tétrico en las mañanas de frío invierno y su trabajo consiste en ir cortando una parte del sarmiento, de la brotación del año anterior. Pero la realidad es bien distinta, la labor de poda es quizá la más importante de todo el año. Para realizarla, rara vez se contrata mano de obra externa. La poda la realizan los operarios de más confianza y si es necesario acelerar el proceso se habla con nuestros proveedores de uva. Expertos cultivadores que antes de "meter" la tijera a cada cepa, la estudian, la rodean, eligen los sarmientos mejor expuestos, los que van a favorecer la insolación de la cepa en verano, los que van a desarrollar las uvas en el mejor sitio y sin dudarlos, como un curtidor cirujano, cortan sin aparente reparo. Pero el arte de la poda es fundamental. Forma la cepa durante los primeros años, dando textura a los brazos donde se desarrollarán los pulgares, donde a su vez crecerá cada año el pámpano o brote verde nuevo anual, del cual a su vez se desarrollarán las hojas y el racimo.



# Cruz de Alba

## Desde la bodega



Sala de barricas de Cruz de Alba

Tras acabar la transformación de azúcar en alcohol y extraer el máximo de aromas y color de la uva, el invierno es tranquilo en la bodega, el enólogo de Cruz de Alba, cata casi a diario, como si fuese un ritual prácticamente todos los depósitos. De vez en cuando, toma una muestra y la analiza. Lo que está haciendo es el control de la fermentación maloláctica. Parte de nuestros vinos la hacen en las barricas nuevas compradas al efecto entre octubre y noviembre. Para la fermentación maloláctica, que se desarrolla de forma espontánea en los vinos, es fundamental la temperatura. Debe haber pocas variaciones y así las bacterias lácticas trans-

forman el ácido málico en láctico. Este paso es importante, porque el málico es un ácido potente, de sensación verdosa en la boca y además muy poco estable. Transformándolo en láctico los vinos se hacen más amables a la cata y además garantizamos una mayor estabilidad en los mismos para el proceso de crianza y madurado en la barrica.

Mientras tanto el vino de la añada 2007 sigue su curso en la barrica embebiéndose del rico aporte del roble y haciéndolo suyo, y en breve empezaremos a estudiar los distintos coupages previos al embotellado. La añada 2006 está preparándose para salir al mercado en la próxima primavera.

### El final de la maloláctica

Al finalizar la maloláctica, en febrero marzo, justo en este momento, la actividad en la bodega se vuelve desahogada. Así como durante la maloláctica el ambiente es de quietud, tras esa transformación interesa separar los vinos cuanto antes de las lías. El contacto con estas termina aportando aromas y sabores desagradables,

por lo que hay que trasegar los vinos rápidamente. Al finalizar estos trasiegos, los vinos están listos para pasar a barrica. Ahora hacemos en Cruz de Alba, la primera tipificación. Estudiamos en profundidad los vinos y con las sensaciones de cata vamos reservando las mejores barricas para los mejores vinos.

## Desde el mercado

### Apoyo técnico en el mercado

El equipo de técnicos de todas nuestras bodegas, se incorpora a las labores de comunicación y difusión. Los enólogos y enólogas de nuestras bodegas van a participar a lo largo del año en las diferentes presentaciones de nuestros vinos en el mercado. Ayudando así a nuestro equipo comercial ya que mejor que ellos, que "cuidan" a diario los vinos pueden contar a nuestros clientes, amigos, destacados somelieres y personas aficionadas en general, los cambios que en el vino se van produciendo durante todo el año y el significado que tienen cada una de sus decisiones, en lo que serán los vinos en el futuro. Realmente, ser enólogo es jugar un poco a ser adivino. Con muy pocas señales en muchos casos, atisbar los cambios que en el vino se producen y como afecta cada decisión a los mismos. Además al ser responsables también de las decisiones en el viñedo; nos parece un grupo de personas perfecto para explicar los vinos de las diferentes bodegas en cada una de las ciudades y catas que se llevarán a cabo durante el año.



Fila superior de izda a dcha Juan Enrique Alarcón, Santos Calahorra, Javier Gómez, Sergio Avila. Fila inferior Paula Fandiño, Rodolfo Bastida, David Morrison y Pilar González de Mendoza



## Dicen de nosotros

### Wine Spectator vuelve a seleccionar el Crianza Ramón Bilbao entre sus Top Values

La gran publicación norteamericana que lidera las ventas en su segmento, Wine Spectator, ha incluido de nuevo Ramón Bilbao Crianza 2005 en el preciado grupo de los mejores en relación calidad-precio. No sólo es un buen vino, sino también accesible al consumidor viene a decir de él esta revista en la pasada edición de Enero.



### Premios Berlin Wine Trophy 2009

No podía empezar mejor el año para los vinos de Ramón Bilbao Vinos y Viñedos porque en el primer certamen internacional de relevancia como es el Berlin Wine Trophy, se repartieron dos medallas de oro para Mirto de Ramón Bilbao 2005 y Edición Limitada 2005 respectivamente, y también una medalla de plata para Cruz de Alba 2005. Haber sido distinguidos en esta prueba tiene gran peso en el mercado alemán de vino, uno de los más exigentes e inaccesibles del panorama internacional

### Participación Salón Enolia (Bilbao) y Semifinal Nariz de Oro (Madrid)



Ramón Bilbao Vinos y Viñedos ha participado con todos sus últimos vinos en la muestra profesional de vinos de Bilbao, Salón Enolia (antes Bilbovinos), el pasado 26 de Enero en el museo Guggenheim y en la Semifinal del Concurso de la Nariz de Oro, celebrado el 15 de Febrero en el Eurostars Towers de Madrid. Ambas presentaciones han contado con una notable participación del público profesional, a quién no defraudaron las añadas más recientes de los vinos de Mar de Frades, Ramón Bilbao y Cruz de Alba.

### Mirto de Ramón Bilbao en la televisión

El pasado 13 de Febrero en el programa "El Gato al agua" de Intereconomía TV Mirto 2005 de Ramón Bilbao fue el invitado de este programa de tertulia política dónde no sólo se dió entrada a nuestro vino insignia sino que se cató en público y se dió relato de sus últimos premios.

### Mirto de Ramón Bilbao 2005, seleccionado entre los mejores vinos de España en el Anuario de Vinos de El País

Además de contar con la máxima puntuación de esta guía, los tres racimos, Mirto 2005 de Ramón Bilbao vuelve a compartir la escala más alta reservada para la selección de los mejores vinos de España en las distintas categorías. Esta guía que cuenta con una amplísima distribución a través de todos los quioscos es elaborada por los reconocidos periodistas y críticos de vino Pilar Molestina y Javier Rueda.



"El próximo Boletín de Ramón Bilbao Vinos y Viñedos saldrá a principios de Junio de 2009, si desea recibir más ejemplares del siguiente número y los sucesivos, o si por el contrario desea darse de baja envíenos un correo a: [info@rbvv.es](mailto:info@rbvv.es). Se le informa que sus datos están incluidos en un fichero del que es responsable Bodegas Ramón Bilbao, S.A. La finalidad del tratamiento es mantener relación comercial y poder ofrecerle publicidad y promociones de nuestra empresa. La respuesta es voluntaria. En caso de querer ejercitar sus derecho de acceso, rectificación, cancelación y en su caso, oposición al tratamiento de sus datos, por favor, dirijase al responsable del fichero."

# RAMÓN BILBAO

• VINOS Y VIÑEDOS •

## Ramón Bilbao Vinos y Viñedos

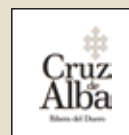
Avda. Santo Domingo, 34 - 26200 HARO (LA RIOJA) - Tel +34 941 310 295 - Fax +34 941 310 83 - [info@rbvv.es](mailto:info@rbvv.es) - [www.rbvv.es](http://www.rbvv.es)



**BODEGAS RAMÓN BILBAO, S.A.**  
Avenida Santo Domingo, 34  
26200 Haro, La Rioja  
Tel.: 941 310 295 - Fax: 941 310 832  
[info@bodegasramonbilbao.es](mailto:info@bodegasramonbilbao.es)  
[www.bodegasramonbilbao.es](http://www.bodegasramonbilbao.es)



**MAR DE FRADES, S.L.**  
Lg. Arosa 16. Finca Valiñas  
36637 San Martiño de Meis, Pontevedra  
Tel.: 986 68 09 11 - Fax: 986 68 08 94  
[info@mardefrades.es](mailto:info@mardefrades.es)  
[www.mardefrades.es](http://www.mardefrades.es)



**BODEGAS CRUZ DE ALBA, S.L.**  
C/ Síndico, 4  
47350 Quintanilla de Onésimo, Valladolid  
Tel.: 941 310 295 - Fax: 941 310 832  
[info@cruzdealba.es](mailto:info@cruzdealba.es)  
[www.cruzdealba.es](http://www.cruzdealba.es)