vinetur

Ramón Bilbao reordena su gama blanca de Rueda con un Verdejo más gastronómico

La bodega lanza Ramón Bilbao Fresco tras una década de trabajo en la denominación

miércoles 2 de septiembre de 2026



Ramón Bilbao anunció este miércoles, 2 de septiembre, una nueva etapa para su gama de blancos de Rueda con la evolución de Ramón Bilbao Verdejo y el lanzamiento de Ramón Bilbao Fresco. La decisión coincide con el décimo aniversario de su bodega en la denominación y refuerza, en palabras de la empresa, el peso de una categoría que ha ganado presencia en los hábitos de consumo.

La bodega explica que ambos vinos responden a una misma línea de trabajo: ampliar las ocasiones de consumo del blanco, desde la mesa hasta momentos más informales. La compañía enmarca este movimiento en «Hechos para Sentir», la plataforma con la que vincula el trabajo de elaboración con la experiencia de compartir el vino.

Ramón Bilbao sitúa esta nueva fase en su recorrido en Rueda, donde trabaja viñedos a 770 metros de altitud. Según precisa la casa, la acción del viento y la diversidad de suelos ayudan a preservar la identidad de cada variedad y a reflejar el carácter del territorio. En la bodega, añade, utiliza materiales como el hormigón y el acero inoxidable para elaborar cada vino desde su propia personalidad y mantener el vínculo con la D.O. Rueda.

La empresa sostiene que el vino blanco atraviesa un periodo de mayor protagonismo. Atribuye esa evolución a los cambios en los hábitos de consumo y a unas temperaturas más cálidas, factores que, a su juicio, han ampliado tanto su presencia como las situaciones en las que se elige. Su intención es cubrir desde comidas pensadas para disfrutarse sin prisa hasta aperitivos, terrazas y reuniones entre amigos.

La revisión principal afecta a Ramón Bilbao Verdejo. La bodega ha renovado la imagen de esta referencia e incorpora una crianza sobre lías finas durante seis meses. Con ese cambio, busca un perfil con más complejidad, estructura, untuosidad y una orientación más gastronómica.

Ramón Bilbao Verdejo está elaborado con uva verdejo 100%. La casa describe su perfil como un equilibrio entre fruta compleja, intensidad aromática y notas herbáceas propias de la variedad, entre ellas la del hinojo. Sara Bañuelos, enóloga de Ramón Bilbao Rueda, afirma que «la estructura, untuosidad y volumen sedoso en boca provienen de una meticulosa crianza sobre lías finas de verdejo durante seis meses» y sostiene que el resultado se aparta de perfiles más tropicales y fermentativos habituales en la región para ofrecer una expresión más elegante y profunda.

La segunda novedad es Ramón Bilbao Fresco, una referencia pensada para un consumo más espontáneo, flexible y social. Está elaborado con verdejo (85%) y sauvignon blanc (15%). Según la bodega, presenta un perfil aromático fresco y expresivo, con notas tropicales y matices herbales. En boca lo define como ligero y fácil de beber, con un punto goloso.

Ramón Bilbao ha concebido esta nueva referencia, sobre todo, para el consumo por copas. La bodega la asocia a aperitivos, terrazas, tardeos, afterworks y encuentros entre amigos, con la idea de ocupar un espacio distinto al del Verdejo de crianza sobre

lías, más enfocado a la experiencia gastronómica.

Con estas dos referencias, el portafolio de blancos de Ramón Bilbao en Rueda queda formado por cuatro vinos. A Ramón Bilbao Verdejo y Ramón Bilbao Fresco se suman Ramón Bilbao Sauvignon Blanc, centrado en la personalidad y frescura de esa variedad, y Finca Las Amedias, que la bodega presenta como su propuesta más exclusiva en la denominación.

La empresa recuerda además que el trabajo desarrollado en Rueda ha tenido reconocimiento fuera de España y cita el caso de Sara Bañuelos, distinguida como enóloga revelación por el crítico británico Tim Atkin.

Ramón Bilbao fue fundada en Haro en 1924 y mantiene actividad en Rioja y Rueda. La marca forma parte de Zamora Company, grupo español de capital 100% familiar. La compañía informa de que opera en más de 80 países, reúne a más de 580 profesionales y registró una cifra neta de negocio de 255 millones de euros en 2025.