



Lomas del Marqués

RIOJA

Denominación de Origen Calificada

*“Loma:
pequeña colina, con suave pendiente”*

La Rioja es un paisaje que se origina alrededor de siete valles, culminando con dos cadenas montañosas: la Sierra de la Demanda y la Sierra de Cantabria. Frente a ambas, pequeñas colinas y suaves pendientes se elevan por todas partes. Aquí es donde se encuentran algunos de los viñedos de mayor calidad en Rioja, definidos por la personalidad de su suelo, así como perfecta exposición y altitud.

Este paisaje intrincado domina el área donde se encuentran nuestros viñedos y constituyen un microclima particularmente favorable y que contribuye a la singularidad de nuestros vinos de Rioja, con su notable complejidad aromática, frescura y elegancia.



Lomas del Marqués...

...nos transporta siglos atrás, a los diversos marquesados históricos situados en el corazón de Rioja y cuyos espectaculares viñedos adornan las innumerables ondulantes colinas de este territorio. Debido a la calidad de su suelo, estas lomas eran ideales para el cultivo de viñas u olivos; mientras que las llanuras se utilizaban para pastoreo o para el cultivo de cereales, como trigo y cebada.

Hace más de tres siglos, las tierras del entorno de los actuales pueblos de Villamediana, Agoncillo, Murillo de Río Leza y Alberite, donde se encuentran nuestros viñedos hoy en día, fueron asignadas a tres Marqueses diferentes (algunos de cuyos títulos aún perduran). Lomas del Marqués hace referencia a los orígenes de este acuerdo de tierras, y a las codiciadas colinas onduladas que definen la zona.



Bodega

Nuestra dinámica y exigente enóloga, Azucena Hervella, supervisa todo el proceso de elaboración y crianza en nuestras modernas instalaciones, combinando tradición (depósitos de hormigón, crianza en barricas de roble y en botella) y modernidad (maceración en frío, trazabilidad de todo el proceso) y garantizado por el mayor grado de exigencia en las principales certificaciones recibidas (LEED Leadership in Energy and Environmental Design, ISO 14001, BRC British Retail Consortium BRC, IFS International Featured Standards, WFCP Wineries for Climate Protection, SMETA Sedex Members Ethical Trade Audit y otros)





Lomas del Marqués

NUESTROS VINOS

RIOJA

Denominación de Origen Calificada



Cada vino de la gama Lomas del Marqués representa una experiencia sensorial que transporta a la majestuosidad de las mencionadas colinas del centro de Rioja y que representan la personificación de la tradición vitivinícola de la Denominación de Origen Rioja. Cada copa de nuestros vinos cuenta una historia, y cada historia revela el alma de Rioja y de las Lomas del Marqués.

Una gama de vinos llena de diversidad y de variedades autóctonas, que explora el potencial de Rioja en cada una de las categorías tradicionales.



Lomas del Marqués

BLANCO

Variedad de uva: 100% Viura.

Viñedos: Selección de viñas más jóvenes con una edad media de 20 años situadas en el corazón de Rioja (pueblos de Clavijo, Alberite, Villamediana y alrededores) y plantadas en altura para maximizar el carácter fresco y afrutado de la variedad. Vendimia manual, en cajas pequeñas a principios de septiembre.

Vinificación: Los racimos se maceran a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable y el mosto flor resultante se fermenta a una temperatura controlada de 14°C y conservado sobre sus lías finas durante al menos 4 meses antes del embotellado.

Nota de Cata: Vino blanco seco afrutado, con notable frescura y aromas de manzana, notas cítricas de lima limón, y con un ligero final amargo con recuerdos de heno y avellana.

Maridaje: Ideal para ser disfrutado como aperitivo y muy versátil a nivel de maridaje con todo tipo de carnes blancas, pescados, mariscos e ideal con comida asiática (sushi, curry de coco, etc.).

RIOJA

Denominación de Origen Calificada



Lomas del Marqués

ROSADO

Variedad de uva: 50% Tempranillo, 30% Viura, 20% Garnacha.

Viñedos: Selección de viñas más jóvenes con una edad media de 20 años situadas en el corazón de Rioja (pueblos de Clavijo, Alberite, Villamediana y alrededores) y plantadas a mayor altura para maximizar el carácter fresco y afrutado de la variedad. Vendimia manual, en cajas pequeñas a mediados de Septiembre.

Vinificación: El mosto flor se fermenta en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura controlada de 15°C y preservado posteriormente sobre sus lías finas durante al menos durante 4 meses antes de ser embotellado.

Nota de Cata: Excelente representante de los tradicionales claretes de Rioja: intenso, afrutado y refrescante. El Tempranillo aporta estructura y notas de cereza, mientras que la Viura aporta complejidad y un toque refrescante, todo ello respaldado por los atractivos aromas a frutos rojos (frambuesa) y especias que aporta la Garnacha.

Maridaje: Es un rosado extremadamente versátil e ideal para picnic, barbacoa, asados y perfecto para acompañar también platos de pasta, arroces y comida étnica (mexicana, india, etc).

RIOJA

Denominación de Origen Calificada



Lomas del Marqués

TEMPRANILLO

Variedad de uva: 100% Tempranillo.

Viñedos: Selección de viñas más jóvenes con una edad media de 20 años situadas en el corazón de Rioja (pueblos de Clavijo, Alberite, Villamediana y alrededores) y plantadas en altura para maximizar el carácter fresco y afrutado de la variedad. Vendimia manual, en cajas pequeñas a mediados de septiembre.

Vinificación: En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 26°C y preservado sobre sus lías finas durante al menos 4 meses antes de su embotellado.

Nota de Cata: Vino representativo de las virtudes de la variedad Tempranillo, con intensos aromas florales, fruta roja y negra muy fresca y delicados recuerdos a regaliz negro.

Maridaje: Un vino divertido y afrutado, perfecto para ser disfrutado a diario y con cualquier plato de cocina mediterránea, tales como arroces, verduras, pasta y, por supuesto con todo tipo de tapas.

RIOJA

Denominación de Origen Calificada



Lomas del Marqués

GARNACHA

Variedad de uva: 100% Garnacha.

Viñedos: Selección de viñas con una edad media de 25 años situadas en el corazón de Rioja (pueblos de Clavijo, Alberite, Villamediana y alrededores) y plantadas a mayor altura para maximizar el carácter fresco y afrutado de estas variedades. Vendimia manual, en cajas pequeñas a principios de septiembre.

Vinificación: En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 26°C y preservado sobre sus lías finas durante al menos 4 meses antes de su embotellado.

Nota de Cata: Vino representativo de las virtudes de la variedad Garnacha, destacando sus aromas varietales de carácter de frutos rojos y bayas silvestres tipo frambuesas, grosellas, con marcada intensidad floral, sobre un fondo fresco y con notas especiadas.

Maridaje: Un vino divertido y afrutado, como aperitivo y muy versátil para maridajes dada su alta acidez y su pulido tanino. Disfrútalo con todo tipo de cocina étnica, cocida mediterránea o platos favoritos habituales (pizza, pasta, hamburguesas) y, sobre todo, icon todo tipo de tapas!.

RIOJA

Denominación de Origen Calificada



Lomas del Marqués

FERMENTADO
EN BARRICA

Variedad de uva: 90% Viura, 5% Malvasía y 5% Garnacha Blanca.

Viñedos: Selección de viñas más jóvenes con una edad media de 20 años situadas en el corazón de Rioja (pueblos de Clavijo, Alberite, Villamediana y alrededores) y plantadas a mayor altura para maximizar el carácter fresco y afrutado de estas variedades. Vendimia manual, en cajas pequeñas a principios de septiembre.

Vinificación y Crianza: El mosto flor se fermenta en barricas de roble americano y francés. Después de la fermentación, el vino se mantuvo durante al menos 6 meses en las mismas barricas de roble, sobre sus lías finas.

Nota de Cata: Excelente representante de los complejos blancos de Rioja. Un vino alternativo para descubrir las variedades blancas autóctonas de Rioja y cargado de matices, con intensos aromas de fruta blanca madura, cítricos, minerales, miel y mantequilla, fruta carnosa y redonda, así como un final vivo y complejo.

Maridaje: Ideal como aperitivo y para maridar con ahumados, pescados azules, carnes blancas, arroces y quesos.

RIOJA

Denominación de Origen Calificada



Lomas del Marqués

CRIANZA

Variedad de uva: 100% Tempranillo.

Viñedos: Selección de viñas más jóvenes con una edad media de 25 años situadas en el corazón de Rioja (pueblos de Clavijo, Alberite, Villamediana y alrededores) y plantadas a mayor altura para maximizar el carácter fresco y afrutado de la variedad. Vendimia manual, en cajas pequeñas a mediados de septiembre.

Vinificación: En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 26C.

Crianza: Mínimo de 12 meses en barricas de roble americano y francés.

Nota de Cata: Un Crianza que representa el estilo clásico de Rioja, interpretado desde la modernidad, con la estructura y frescura del Tempranillo. Elegante, equilibrado y fiable en cualquier ocasión, con aromas clásicos de frutos rojos, vainilla y sutiles toques de regaliz.

Maridaje: Muy versátil y perfecto maridaje con todo tipo de platos de cocina mediterránea (pasta, arroces, pizzas, etc.), y platos del día (legumbres, hamburguesas) y, por supuesto, todo tipo de tapas.

RIOJA

Denominación de Origen Calificada



Lomas del Marqués

RESERVA

Variedad de uva: 100% Tempranillo.

Viñedos: Selección de viñas más jóvenes con una edad media de 25 años situadas en el corazón de Rioja (pueblos de Clavijo, Alberite, Villamediana y alrededores) y plantadas a mayor altura para maximizar el carácter fresco y afrutado de la variedad. Vendimia manual, en cajas pequeñas a mediados de septiembre.

Vinificación: En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 26C.

Crianza: Mínimo de 12 meses en barricas de roble americano y francés.

Nota de Cata: Un Crianza que representa el estilo clásico de Rioja, interpretado desde la modernidad, con la estructura y frescura del Tempranillo. Elegante, equilibrado y fiable en cualquier ocasión, con aromas clásicos de frutos rojos, vainilla y sutiles toques de regaliz.

Maridaje: Muy versátil y perfecto maridaje con todo tipo de platos de cocina mediterránea (pasta, arroces, pizzas, etc.), y platos del día (legumbres, hamburguesas) y, por supuesto, todo tipo de tapas.

RIOJA

Denominación de Origen Calificada



Lomas del Marqués

GRAN RESERVA

Variedad de uva: 90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Mazuelo.

Viñedos: Selección de viñas con una edad media de más de 30 años situadas en el corazón de Rioja (pueblos de Clavijo, Alberite, Villamediana y alrededores) y plantadas a mayor altura para maximizar el carácter fresco y afrutado de la variedad. Vendimia manual, en cajas pequeñas a mediados de septiembre.

Vinificación: En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 26°C.

Crianza: Al menos 24 meses en barricas de roble americano y francés y 36 meses de crianza en botella.

Nota de Cata: El estilo más clásico y elegante de Rioja, fiel reflejo de la tradición de las largas crianzas. Un tinto aterciopelado, especiado y lleno de matices, con intensos aromas a fruta madura, notas minerales, vainilla, madera de cedro y tabaco.

Maridaje: Un vino para descubrir Rioja en toda su magnitud, un gran compañero de cualquier conversación o compañía en ocasiones especiales.

RIOJA

Denominación de Origen Calificada



Lomas del Marqués

CRIADORES DE RIOJA
Carretera de Clavijo, s/n. 26141
Alberite (La Rioja), España

Email: info@criadoresderioja.com

www.lomasdelmarques.es