



*Lomas del
Marqués*

BLANCO

RIOJA

Denominación de Origen Calificada

Lomas del Marqués se refiere a las pequeñas colinas que se encontraban dentro de los terrenos pertenecientes a un marquesado. Estos terrenos estaban destinados, por su calidad, al cultivo de viñedos y olivos, mientras que el llano se utilizaba para pastos o cereales como el trigo y la cebada. Hace más de tres siglos, las tierras de los municipios del centro de La Rioja como Villamediana, Agoncillo, Murillo de Río Leza y Alberite se distribuyeron entre tres marqueses diferentes. Lomas del Marqués recupera el origen de este reparto con este vino.

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.).

Criadores de Rioja - Alberite - La Rioja - España