



*Lomas del
Marqués*

**FERMENTADO
EN BARRICA**

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

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.

Criadores de Rioja - Alberite - La Rioja - España