



Lomas del Marqués

GARNACHA

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% 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, con todo tipo de tapas!.

Criadores de Rioja - Alberite - La Rioja - España