



*Lomas del
Marqués*

GRAN RESERVA

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% 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.

Criadores de Rioja - Alberite - La Rioja - España