



*Lomas del
Marqués*

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
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.

Criadores de Rioja - Alberite - La Rioja - España