



**Lomas del
Marqués**

ROSADO

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

50% Tempranillo, 30% Viura, 20% Garnacha.

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 la variedad. Vendimia manual, en cajas pequeñas a mediados de Septiembre.

Vinificación

El mosto flor se fermenta en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura controlada de 15°C y preservado posteriormente sobre sus lías finas durante al menos durante 4 meses antes de ser embotellado.

Nota de Cata

Excelente representante de los tradicionales claretes de Rioja: intenso, afrutado y refrescante. El Tempranillo aporta estructura y notas de cereza, mientras que la Viura aporta complejidad y un toque refrescante, todo ello respaldado por los atractivos aromas a frutos rojos (frambuesa) y especias que aporta la Garnacha.

Maridaje

Es un rosado extremadamente versátil e ideal para picnic, barbacoa, asados y perfecto para acompañar también platos de pasta, arroces y comida étnica (mexicana, india, etc).

Criadores de Rioja - Alberite - La Rioja - España