



Lomas del Marqués

TEMPRANILLO

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 20 años situadas en el corazón de Rioja (pueblos de Clavijo, Alberite, Villamediana y alrededores) y plantadas en 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 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 Tempranillo, con intensos aromas florales, fruta roja y negra muy fresca y delicados recuerdos a regaliz negro.

Maridaje

Un vino divertido y afrutado, perfecto para ser disfrutado a diario y con cualquier plato de cocina mediterránea, tales como arroces, verduras, pasta y, por supuesto con todo tipo de tapas.

Criadores de Rioja - Alberite - La Rioja - España