

DES DE 1898

RAMON ROQUETA



RAMÓN ROQUETA CRIANZA D.O. CATALUÑA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Tempranillo.

Alcohol: 14,0%.

Vinificación: 6 mes en barrica de roble francés y americano.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: de 15 - 17 C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color intenso, cereza con ribete teja.

Aromas de fruta madura y especies fundidas con elegantes notas de crianza.

En boca es carnoso, de sabores complejos que reposan sobre unos taninos equilibrados y bien fundidos.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Ensaladas, Carnes blancas y rojas, Pastas y Quesos.

Ramon Roqueta

Bodegas Ramon Roqueta es la historia de una bodega íntimamente ligada a sus orígenes y a su territorio, el Bages. El cultivo de la vid y la producción de vino han sido la actividad principal de la familia durante generaciones. Pero fue en 1898 cuando el Sr. Ramon Roqueta Torrentó inauguró en Manresa un establecimiento para comercializar sus productos. Se convirtió en el primer impulsor de la empresa vinícola en Manresa y a partir de esta fecha, se empezó a escribir la historia y el futuro de la bodega. Actualmente, Bodegas Ramon Roqueta representa la actualización y adaptación a los nuevos tiempos de una empresa con una tradición y un saber hacer centenario.



LCV

LA COMPAÑIA DEL VINO

www.lcv.mx