

DES DE 1898

RAMON ROQUETA



RAMÓN ROQUETA GARNACHA D.O. CATALUÑA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Garnacha.

Alcohol: 14,0%.

Vinificación: Después de recoger las uvas, en la entrada en bodega se realiza el desrapado y despalillado de las uvas. Luego se traslada a depósitos de acero inoxidable donde tiene lugar la fermentación alcohólica y la maduración con las pieles a una temperatura controlada inferior a 26 °C. Posteriormente se realiza un prensado suave y tiene lugar la fermentación maloláctica, también a temperatura controlada.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: de 13 - 15 C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De vivaz color cereza.

Muestra la expresión más viva de la Garnacha tinta, con aromas de fruta roja sobre un fondo floral. Paso por boca fresco y amable, que invita a repetir el trago.

MARIDAJE

Pasta fresca con salsa ligeras, cordero a la brasa 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