

DES DE 1898

RAMON ROQUETA



RAMÓN ROQUETA GARNACHA BLANCA D.O. CATALUÑA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.
Variedad: 100% Garnacha Blanca.
Alcohol: 12,5%.
Vinificación: Sin reposo.
Capacidad de Guarda: 3 años.
Temperatura de Servicio: de 8 - 10° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De color amarillo pálido. Presenta una rica expresión aromática donde destacan, por encima de todo, las notas cítricas y florales. Es fresco y vibrante en boca, tiene una acidez vivaz y ofrece un largo final mineral.

MARIDAJE

Ideal para acompañar salmón, arroces o marisco.

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