

DES DE 1898

RAMON ROQUETA



RAMÓN ROQUETA RESERVA D.O. CATALUÑA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 60% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,0%.

Vinificación: 12 meses en barricas de roble americano y francés.

Capacidad de Guarda: 7 años.

Temperatura de Servicio: de 15 - 17 C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Un rojo rubí con matices violáceos y ribete atejado.

Destacan los aromas de fruta con notas balsámicas sobre elegantes notas de vainilla y coco. En boca resulta elegante y equilibrado entre fruta madura, tanino y acidez, con un retrogusto largo notas especiadas de la barrica.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Carnes asadas y caza. Platos mediterráneos.

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