

DES DE 1898

RAMON ROQUETA



RAMÓN ROQUETA TEMPRANILLO D.O. CATALUÑA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Tempranillo.

Alcohol: 13,0%.

Vinificación: 1 mes en barrica de roble francés y americano.

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: de 15 - 17 C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Un rojo picota de capa media alta y muy brillante.

Muy típico en la nariz con aromas a arándanos y frambuesa completado por regaliz y bosque. De cuerpo ligero, pero con buena capa frutal, taninos muy finos y suaves, algo goloso y fresco.

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