



RAMÓN ROQUETA TEMPRANILLO

DO. CATALUÑA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Tempranillo.

Alcohol: 12,5 %

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

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 15 - 16 ° 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.



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



La Bodega

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.