

DES DE 1898

RAMON ROQUETA



Presentación Bodega



DES DE 1898

**RAMON
ROQUETA**



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.

Actualmente, Bodegas Ramon Roqueta representa la actualización y adaptación a los nuevos tiempos de una empresa con una tradición y un saber hacer centenario.

Bodegas Ramon Roqueta ha estado siempre vinculada al Bages. En 1898 se instaló en Manresa pero actualmente la Bodega y sus viñedos está ubicados en Fonollosa, reafirmando así su compromiso con su territorio. En la finca hay 54 has de viñedo y en la bodega se trabaja para capturar toda la información acumulada en la uva. El vino se elabora bajo la Denominación de Origen Catalunya y fermentan según las diferentes variedades en depósitos de acero (de 1.000 a 36.000 litros) absolutamente respetuosos con la uva. Posteriormente los vinos envejecen en la sala de barricas hasta el embotellado, que dará paso a la última fase de maduración del vino.

Puntos de Distinción

- La bodega de elaboración dispone de equipamiento de última generación, que permite combinar la experiencia centenaria en la producción de vinos con los medios técnicos más cualificados para mantener el listón cualitativo.
- Ramon Roqueta se adscribe a la Denominación de Origen Catalunya, nacida en 2001 y heredera de la milenaria cultura vinícola mediterránea.
- En la bodega se trabaja un sistema propio de viticultura sostenible, utilizando principalmente los recursos naturales y de máximo respeto con el entorno. El viñedo se controla con métodos biológicos, reduciendo los tratamientos químicos.
- La vinificación se elabora en base al heredado concepto de tina.





RAMÓN ROQUETA CHARDONNAY

DO. CATALUÑA, ESPAÑA.



Variedad: 100% Chardonnay.

Reposo: Sin reposo.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 11° C

Notas del Sommelier: Color amarillo pajizo brillante, reflejos verdosos. En nariz recuerdos tropicales (piña y mango), fruta blanca (manzana), fruta de hueso (melocotón y nectarina) y flores blancas. En boca entrada ligera, amable y fresca, de persistencia media. Con toques tropicales de piña y toques florales, fruta de hueso como el melocotón, cítricos de naranja y pomelo.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Pastas, pescados, mariscos y carnes blancas.



RAMÓN ROQUETA SEMIDULCE

DO. CATALUÑA, ESPAÑA.



Variedades: 80% Macabeo, 20% Chardonnay.

Vinificación: vendimiadas en su momento óptimo de maduración y fermentadas a temperatura controlada hasta que la fermentación se para, dejando un contenido de azúcar residual.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10° C

Notas del Sommelier: De color paja pálido con ligeras reminiscencias verdosas. En nariz domina la expresión afrutada de la fruta blanca (manzana, pera) y de la fruta amarilla (albaricoque, melocotón), con recuerdos florales (rosa, jazmín) y un recuerdo final de fruta cítrica. En boca es untuoso por su presencia de azúcar, perfectamente equilibrada con un buen frescor marcado por un agradable posgusto final.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Cocina oriental, Foie, Quesos de cabra y Postres debido a su suave dulzor.





RAMÓN ROQUETA TEMPRANILLO

DO. CATALUÑA, ESPAÑA.



Variedad: 100% Tempranillo.

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

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 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.

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



RAMÓN ROQUETA CRIANZA

DO. CATALUÑA, ESPAÑA.



Variedades: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Tempranillo.

Reposo: 6 mes en barrica de roble francés y americano.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 16° C

Notas del Sommelier: Color intenso, cereza con ribete teja. Aromas de fruta madura y especies fundidas con elegantes notas de crianza. En boca es carnoso, de sabores complejos que reposan sobre unos taninos equilibrados y bien fundidos.

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





RAMÓN ROQUETA RESERVA

DO. CATALUÑA, ESPAÑA.



Variedades: 60% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon.
Reposo: 12 meses en barricas de roble americano y francés.
Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 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.



