



PORTAL DEL MONCAYO

Ilusión

Selección • Garnacha

VARIEDAD: 100% Garnacha

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Campo de Borja, España

ELABORACIÓN:

Maceración en frío.

Todo el proceso se realiza con gran cuidado y respeto por la uva.

CULTIVO:

Se respeta el medio ambiente, la flora y la fauna, siguiendo patrones ecológicos. Se obtiene uva sana y de excelente calidad.

VENDIMIA:

Fecha: Octubre

NOTAS DEL ENOLOGO:

Vino de capa alta, color rojo picota, tonos púrpuras. Su aroma es intenso, muy frutal, destacan notas de frutas rojas y negras (frambuesas, moras). Tonos especiados típicos de una garnacha de calidad (canela, pimienta, regaliz). Entrada suave, paso goloso y completo, que nos llena de sensaciones agradables. Perfecto equilibrio entre la acidez y un elegante tanino redondo. Su postgusto es largo y sedoso.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 – 16 ° C

PREMIOS:



Seleccionado mejores vinos de España, calidad precio, 5 estrellas



5 Estrellas
★★★★★



www.BodegasRomán.es

“El Imperio de la Garnacha”

Ctra. Gallur- Agreda nº 1 • 50546 Bulbiente Zaragoza Tel. 976 852 936 Mv. 675 087 508 • info@bodegasroman.es





PORTAL DEL MONCAYO

Pasión

Selección Crianza • Garnacha

VARIEDAD: 100% Garnacha

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Campo de Borja, España

ELABORACIÓN(CRIANZA):

9 meses en barricas nuevas y de segunda crianza roble frances, 3 meses en botella

CULTIVO:

Agricultura con bajas producciones y excelente sanidad de la uva. Se respeta el medio ambiente, la flora y la fauna, siguiendo patrones ecológicos.

VENDIMIA:

Fecha: Octubre

NOTAS DEL ENOLOGO:

Vino de capa alta, color rojo picota y tonos púrpuras. Gran intensidad aromática a frutas maduras (moras, frambuesas, ciruela negra) con tonos especiados y balsámicos. Notas de regaliz y violetas.

Ligeros aromas a tostados suaves y elegantes. En boca es potente, intenso, largo y sedoso. Buena acidez, tanino equilibrado, presencia permanente de fruta. Postgusto armonioso, recuerdo de sensaciones agradables del terroir. Un vino completo y goloso.

Puede presentar precipitados naturales debido a que este vino no ha sufrido clarificaciones fuertes ni filtrados para no eliminar parte de sus propiedades.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 °C

PREMIOS:



5 Estrellas



www.BodegasRomán.es

“El Imperio de la Garnacha”

Ctra. Gallur- Agreda nº 1 • 50546 Bullbunte Zaragoza Tel. 976 852 936 Mv. 675 087 508 • info@bodegasroman.es



ROMAN

Garnacha Cepas Viejas



VARIEDAD: 100% Garnacha Cepas Viejas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Campo de Borja, España

VIÑEDO:

Selección de los viñedos más antiguos de la familia (60-70 años).
A 700 m. de altitud.

ELABORACIÓN (CRIANZA):

18 meses en barricas nuevas de roble francés y 12 meses en botella.

CULTIVO:

Agricultura respetando medio ambiente flora y fauna, siguiendo patrones ecológicos.

VENDIMIA:

Fecha: Octubre

NOTAS DEL ENOLOGO:

Roman Cepas Viejas es un vino moderno y elegante. Un vino que expresa las bondades del terruño, la fuerza de una garnacha de extrema calidad y la personalidad de Héctor Román que lo ha elaborado con gran cariño y dedicación. Único, intenso, complejo, proporciona un gran número de sensaciones agradables tanto en fase olfativa como en el paladar. Sedoso, largo, persistente, con un recuerdo muy armónico. Puede presentar precipitados naturales debido a que este vino no ha sufrido clarificaciones fuertes ni filtrados para no eliminar parte de sus propiedades.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18 °C

PREMIOS:



www.BodegasRomán.es

“El Imperio de la Garnacha”

Ctra. Gallur- Agreda nº 1 • 50546 Bulbiente Zaragoza Tel. 976 852 936 Mv. 675 087 508 • info@bodegasroman.es