



BODEGAS SANTO TOMÁS DE AQUINO

Ribera del Jiloca

DAROCA - Provincia de Zaragoza

Fundada en el año 1958, está situada en Daroca, provincia de Zaragoza, pueblo perteneciente a La Ribera del Jiloca.

Zona de gran potencial enológico por sus condiciones geográficas. Laderas pizarrosas del Sistema Ibérico a gran altura permiten obtener vinos de gran calidad y tipicidad.

Las variedades cultivadas son Macabeo, Garnacha blanca, Robal, Garnacha Tinta, Moristel, Tempranillo, Syrah, Monastrel, Bobal y Mazuela.

La Bodega Santo Tomás de Aquino desde sus inicios hasta hace unos pocos años seguía un proceso de elaboración de vino muy artesanal y no destinado al embotellado.

Sin embargo es en los últimos años cuando la bodega hace un gran esfuerzo inversor para adaptarse a las últimas tecnologías en la elaboración de sus vinos, como en el embotellado de los mismos.

Fruto de todo esto nace Marques de Daroca, Garnacha Viñas Viejas, un vino de garnachas centenarias, de baja producción, con poda en vaso y situados a una altitud de 800 m. sobre el nivel del mar.

Todo ello en un entorno histórico-cultural sin igual como es la ciudad de Daroca y todo su entorno natural.



Bodegas Santo Tomás de Aquino

Avda. de Madrid, 39

50360 DAROCA (Zaragoza)

Tel. 976 800 277 ■ Fax: 976 800 777

www.bodegasantotomasdeaquino.es

España (Spain)



VINOS DE NUESTRA TIERRA : Ribera del Jiloca



MARQUES DE DAROCA GARNACHA VIÑAS VIEJAS 2007

Viñedos: Garnacha procedente de viñedos plantados entre los años 40 y 60, de baja producción, con poda en vaso, situados a una altitud de 800 m. sobre el nivel del mar.

Vendimia: La recolección de la uva se realizó de forma manual los días 10 y 11 de octubre, en perfecto estado sanitario.

Fermentación: Con control de temperatura a 25°C. y remontados periódicos para favorecer la maceración que se prolongó durante 32 días.

Cata: Color rojo picota, intenso, con lágrimas densas y bien definidas, completo de cuerpo, ligeramente tánico, lleno de matices, bien estructurado y con delicadas notas a cerezas, ciruelas y frutos rojos.



MARQUES DE DAROCA GARNACHA TEMPRANILLO 2005

Viñedos: Garnacha procedente de viñedos plantados entre los años 40 y 60, de baja producción y poda en vaso. Tempranillo procedente de viñedos con poda en vaso, plantados a finales de los 80.

Vendimia: Realizada de forma manual en perfecto estado sanitario. El Tempranillo fue vendimiado los días 8 y 9 de octubre y la Garnacha posteriormente, dentro del mismo mes.

Fermentación: Cada variedad se fermentó por separado, con temperatura controlada a 25°C. y remontados periódicos fueron realizados para favorecer la maceración que duró entre 30 y 32 días.

Cata: Color rojo picota negra, intenso, con lágrimas gruesas, aromas a frutas maduras, balsámico, en el paladar es amplio y persistente.



Puerta Baja

Viñedos: Garnacha procedente de viñedos plantados entre los años 40 y 60, de baja producción, con poda en vaso, situados a una altitud de 800 m. sobre el nivel del mar.

Vendimia: La recolección de la uva se realizó de forma manual a partir del día 10 de octubre, en perfecto estado sanitario.

Fermentación: Con control de temperatura a 25°C. y remontados periódicos para favorecer la maceración.

Cata: Color rojo picota, intenso, con lágrimas densas y bien definidas, completo de cuerpo, ligeramente tánico, lleno de matices, bien estructurado y con delicadas notas a cerezas, ciruelas y frutos rojos.

