



DOMAINE

## Marqués de Cáceres Crianza



PRODUCENT: Marqués de Cáceres

LAND/REGION: Spanien / Rioja

ARTIKELNR: 273401

PRIS: 99,00 kr

VINSTIL: Rött / Fylliga & smakrika

DRUVOR: Tempranillo, garnacha & graciano

ÅRGÅNG: 2018

ALKOHOL: 13,5 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra 2-3 år.

FÖRSLUTNING: Skruvkapsyl

### BESKRIVNING AV VINET:

Vinet är gjort av 85% tempranillo, 10% garnacha och 5% graciano. Druvorna är handplockade och noggrant utvalda från vingårdar främst i Rioja Alta men även 15% från Rioja Alavesa. Vinet har fermenterat under temperaturkontroll i rostfria stältankar och macereras upp till 20 dagar. Därefter lagras vinet på 60% franska ekfat och 40% amerikanska ekfat i 12 månader, där 25% är nya fat och resterande mellan 2-4 år gamla. Vinet lagras sedan på flaska i 12 månader. Doften är fruktig, med toner av röda bär och en mild vaniljton. Smaken är elegant, fruktig och strukturerad med en finstämd integrerad ekton. Avslutningen är god med längd och fin balans.

### MATCHA TILL:

Serveras vid 16-18°C till Västerbottensost eller varför inte lammfilé med rosmarinkryddad rödvinsås och potatisgratäng.

Provningsnotering:

Bodegas Marqués de Cáceres bildades 1970 och ligger i staden Cenicero, i hjärtat av Rioja Alta. I omgivningarna äger firman några av Riojas bästa vingårdar. I den moderna bodegan lagras vinerna mestadels på franska ekfat. Med sin bakgrund hos Professor Peynaud i Bordeaux lade ägaren Enrique Forner grunden för den modernisering av Riojas vinindustri som svept som en stormvind över distriktet. Den medvetna kvalitetssatsningen och nytänkandet har inneburit att bodegan anses tillhöra en av Spaniens bästa vinfirmor.