



DOMAINE

Marqués de Cáceres Gaudium



PRODUCENT: Marqués de Cáceres

LAND/REGION: Spanien / Rioja

ARTIKELNR: 54028

PRIS: 501,00 kr

VINSTIL: Rött / Fruktiga & smakrika

DRUVOR: Tempranillo

ÅRGÅNG: 2016

ALKOHOL: 14,5 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: Gott att dricka nu men går utmärkt att lagra uppåt 10-15 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Vinet kommer från flera olika plotter i både Rioja Alta och Rioja Alavesa. Vissa av vinrankorna är runt 70 år gamla och en liten plott är även innan phylloxera, dvs över 100 år gamla. Plotterna är alla på relativt hög höjd, i Rioja Alta mellan 400-650 m.ö.h och i Rioja Alavesa uppåt 750 m.ö.h. Jordmånen består främst av lera, limsten och är rik på kalk och mineraler. Druvsammansättningen består till 100% av tempranillo och skörden sker helt för hand. Årgång 2015 var till en början regnig och kall höst ledde till en ovanligt varm period från maj månad. Därav att skörden skedde två veckor tidigare än normalt. Fermenteringen skedde med hela klasar i stål tank samt även i stora ekfat med naturliga jäststammar. Därefter tillkom en malolaktisk fermentering i franska fat. Totalt lagrades viner 19 månader och 2 år på flaska. Vinet är väldigt komplext i stilen med toner av mörka körsbär, vildhallon, björnbär, kakao, mörk choklad och välpolerade tanniner.

MATCHA TILL:

Serveras vid 15-16°C till lammfilé med rosmarinkryddad rödvinssås och potatisgratäng.

Provningsnotering:

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