



DOMAINE

Marqués de Cáceres Reserva



PRODUCENT: Marqués de Cáceres

LAND/REGION: Spanien / Rioja

ARTIKELNR: 85112

PRIS: 189,00 kr

VINSTIL: Rött / Fylliga & smakrika

DRUVOR: Tempranillo, garnacha, graciano

ÅRGÅNG: 2015

ALKOHOL: 14 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Vinet kan drickas nu, men går utmärkt att lagra uppåt 15 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Årgång 2015 är den näst tidigaste skörden i historien sedan Rioja fick DOC status. Hösten och vintern var ovanligt regnig, från maj blev det däremot väldigt varmt, något som påskyndade blommningen och mognaden av druvorna. Totalt sett blev skörden tidigarelagd med 15 dagar. Skörden skedde förhand och druvorna var i perfekt skick. Hela klasar fermenterades med en relativt lång macerering för att utvinna mer färg, aromer och tanniner. Därefter genomfördes en malolaktisk fermentering i ekfat och i ståltank. Vinet lagras sedan 20 månader i franska ekfat, där 50% ligger i nya fat och resterande uppdelade i 1-2 åriga fat. Vinet lagras därefter 2 år på flaska. Druvsammansättningen består av 90% tempranillo, 5% garnacha och 5% graciano. Tonerna i vinet går åt röda bär, körsbär, mörka björnbär, rostat kaffe och vanilj. Avslutningen är lång av den komplexa frukten och dess tanniner.

MATCHA TILL:

Serveras vid 16-18°C till tournedos på välhängd oxfilé, lindad med Pata Negra-skinka och serverad med portvinsås.

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.