



DOMAINE

Marqués de Cáceres Gran Reserva



PRODUCENT: Marqués de Cáceres

LAND/REGION: Spanien / Rioja

ARTIKELNR: X1100401

PRIS: 239,00 kr

VINSTIL: Rött / Fylliga & smakrika

DRUVOR: Tempranillo, garnacha & graciano

ÅRGÅNG: 2012

ALKOHOL: 14 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Vinet är gott att dricka nu men går utmärkt att lagra 5-8 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Vinrankorna är mellan 35-50 år gamla, en liten plott från Rioja Alta är mellan 65-85 år. Jordmånen består främst av lera och limsten. Skörden sker helt för hand och druvammansättningen består av 85% tempranillo, 8% garnacha och 7% graciano. Vinet har jäst under temperaturkontroll i rostfria ståltankar. Vinet har därefter macererat hela 30 dagar för att extrahera mer färg, aromer och tanniner. En malolaktisk fermentering sker sedan i nya franska fat och till viss del även i ståltank. Därefter pumpas vinet över till barriquer och lagras mellan 24-26 månader, vinet ligger sedan minst 4 år på flaska. Vinet är djupt rött med viss dragning åt tegel. Tonerna går åt mogna plommon, mörk frukt, söta kryddor, rostade kaffeböner samt en finstämd integrerad karaktär från fatlagringen.

MATCHA TILL:

Serveras vid 16-18°C till exempelvis rött kött med ugnsbakade rotfrukter.

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 sedan 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.

Provningsnotering: