

# Marqués de Cáceres

## Verdejo



### Vinmarker

Størstedelen af Marques de Caceres marker i Serrada og La Seca er dedikerede til verdejo-druen. Markerne kultiveres nøjsomt med henblik på et lavt udbytte, så kvaliteten i denne skønne drue kan skinne igennem.

### Høsten

Druerne plukkes nænsomt ved håndkraft om aftenen og natten for at bevare deres organoleptiske egenskaber.

### Vinificering

Druerne nedkøles og presses forsigtigt. Derefter gæres mosten ved 59-62 grader og ligges så til lagring med en lille andel af gærresterne på rustfrie ståltanke.

### Smagsnoter

Elegant aroma med hint af hvid frugt og citrusnoter. Smagen er eksplosiv med stor dybde og intensitet. Vinen er sprød og frugtet med en balance og friskhed der leder tankerne hen på grapefrugt.

### Serveringstemperatur

6-8 grader



**REGION:** Rueda

**DRUESORTER:**  
100% Verdejo

**JORDBUND:** Jorden i og omkring markerne er gruset med lommer af sand, som er typisk for Rueda

**KLIMA:** Kontinentalt klima

**ALKOHOL:** 13,5%



GOLD MEDAL, Cinve 2020  
GOLD MEDAL, Sommelier Challenge W & S Competition 2020  
90 POINTS, James Suckling 2020  
90 POINTS, Owen Bargreen 2020  
90 POINTS, Gourmets Guide 2021  
93 POINTS, Proensa Guide 2021

GREAT GOLD MEDAL-Mundus Vini 2019  
GOLD MEDAL – Portugal Wine Trophy  
GOLD MEDAL- BACO Awards 2018

