

# Marqués de Cáceres

## COSTANILLA Blanco

### DOCa Rioja



#### Vinmarker

Udvalgte marker i Rioja Alta, som har været dyrket i mere end 30 år.

#### Høsten

Høsten fandt sted i slutningen af september og foregik udelukkende ved håndkraft. Druerne plukkes tidligt om morgenen for at sikre friskheden, når de leveres til vinkælderen.

#### Vinificering

Druerne gennemgår en kort maceration på 2-4 timer før de presses nænsomt. Den alkoholiske gæring foregår ved lave temperaturer i rustfrie ståltanke. Vinen hældes på fade og ligger derefter med gærresterne i en kortere periode for at skabe rundhed og fylde i vinen. Vinen koldfiltreres for at bevare friskheden og aromaen i vinen.

#### Smagsnoter

Frisk og frugtlig hvidvin med en kompleks og ekspressiv næse med noter af melon og blomster. Vinen er levende med friske noter fra frugt og citrus. Elegant og delikat finish. Den flotte balance i vinen ligger op til, at man kan nyde den for sig selv eller til lette fiskeretter.

#### Serveringstemperatur

6-8 grader



Marqués  
de Cáceres

**REGION:** Rioja

**DRUESORTER:**  
100% Viura

**KLIMA:**  
Mildt atlantehavsklima

**JORDBUND:**  
Ler og kalk

**ALKOHOL:** 12,5 %.

