

Marqués de Cáceres

Crianza



Vinmarker

Mindre vinmarker i Rioja Alta og Rioja Alavesa, alle med lavt udbytte og gamle vinstokke.

Høsten

Druerne plukkes nænsomt ved håndkraft for at bevare deres organoleptiske egenskaber.

Vinificering

Druerne afstilles før den alkoholiske gæring, som finder sted på rustfrie ståltanke ved kontrollerede temperaturer. En macerationstid på 20 dage giver ekstra farve, aroma og viskositet i vinen. Den malolaktiske gæring foregår på en blanding af nye træfade og rustfrie ståltanke. Når gæringen er overstået lægges vinen på træfade i 12 måneder. Fadene er 60% franske, 40% amerikanske egetræsfade, hvoraf 25% er nye, 25% har været brugt to gange før og de sidste 50% har været brugt 3-4 gange før. Efter fadlagring lagres vinen på flaske i mindst et år.

Smagsnoter

Flotte, dybe aromaer med fine noter af ristet egetræ og krydderier, kombineret med rød frugt og lakrids. Vinen har en fyldig krop og noter af fuldmodne frugter. Tanninen er elegant og velintegreret. Eftersmagen er lang og silkeblød.

Serveringstemperatur 16 grader



Marqués de Cáceres

REGION: Rioja

DRUESORTER:

90% Tempranillo

10% Garnacha Graciano

JORDBUND: Hovedsageligt ler og kalk. I Rioja Alta er der generelt mere jernholdig jord, mens Rioja Alavesa har mere kalksten.

KLIMA OG ÅRGANG:

2017 var et varmt år med temperaturforskelle på 1,5-2 grader over de gennemsnitlige temperaturer. Den 28. april ramte hård frost området og gjorde det svært for de blomstrende vinmarker. Dette førte til lavere udbytter ved høsten, men sikrede at de tilbageværende druer havde en meget høj kvalitet.

ALKOHOL: 14%



GOLD MEDAL, Sommelier Challenge Wine & Spirits Competition 2020
94 POINTS, Gourmets Guide 2021
92 POINTS, James Suckling 2020
90 POINTS, Wine Enthusiast 2020
90 POINTS, Vinous 2019
92 PUNTOS, Proensa Guide 2020
93 POINTS, Decanter 2019

90 POINTS, Tim Atkin Rioja, Special Report 2020
GOLD MEDAL, Mundus Vini
GOLD MEDAL, Berlin Wine Trophy
GOLD MEDAL, Cinve
GOLD MEDAL, Shanghai Wine Awards
90 POINTS – El País Guide
92 POINTS – Restauradores

