

Marqués de Cáceres

Reserva D.O.C.a Rioja 2016



Vinmarker

Druerne er dyrket på gamle vinmarker i Rioja Alta og Rioja Alavesa. Udbyttet fra markerne er mindre end 5.000 kg/ha.

Høsten

Druerne høstes ved håndkraft og sorteres nænsomt.

Vinificering

Mosten gennemgår alkoholisk gæring under kontrollerede temperaturer. Derefter macereres mosten i en længere periode for at trække mere farve og aroma ud af drueskallerne. Herefter hældes vinen på egetræsfade og ståltanke og gennemgår malolaktisk gæring.

Lagring

Vinen lagrer i 15 måneder på franske egetræsfade. Halvdelen af fadene er nye, mens resten er 1-2 år gamle fade. Herefter lagrer vinen i flasken i minimum 2 år.

Smagsnoter

Vinen har en dyb, rubinrød farve. Duften er raffineret og kompleks med noter af kirsebær, vanilje og bløde, ristede aromaer. Smagen er velbalanceret og silkeblød med fine tanniner.

Serveringstemperatur

17 grader



Marqués de Cáceres

REGION: Rioja

DRUESORTER:
90% Tempranillo,
10% øvrige sorter

JORDBUND:

Hovedsageligt ler og kalk. Visse marker i Rioja Alta har jernholdig jord.

KLIMA OG ÅRGANG:

Året bød på meget regn, særligt før spiringen fandt sted, hvilket gav en flot start på vækstsæsonen og fyldte vandreserverne op. Sommeren var meget tør og varm. Druerne modnede flot igenem hele sæsonen og endte med at have fremragende frugtnoter og potentiale for et højt alkoholniveau. I september steg temperaturen i forhold til foregående år, hvilket gav en nem høst med druer i perfekt balance. Sæsonen gav druer til vine med et stort lagringspotentiale.

ALKOHOL: 14%



95 POINTS, Guía Proensa Guide 2021
90 POINTS Decanter 2021
92 POINTS, El País Guide 2020
GOLD MEDAL, Mundus Vini 2020
93 POINTS, Rioja Special Report Tim Atkin
95 POINTS – Sommelier Challenge W & S Competition 2020
92 POINTS, James Suckling 2020

GOLD MEDAL, Shanghai Wine Awards
90 POINTS, Vinous 2019
95 POINTS, Gourmets Guide 2021
92 POINTS, Vinos ABC Guide
93 POINTS, Wine Spectator
N°1 RIOJA – Top 100 Wine Spectator 2017

