

Marqués de Cáceres

Gran Reserva 2012



Vinmarker

Druer gror på særligt udvalgte vinmarker i Rioja Alta. Alle marker er mellem 65 og 85 år gamle, hvilket giver et meget lavt udbytte, men meget høj kvalitet. Markerne ligger hovedsageligt i Cenicero, Elciego og Laguardia omkring 400-600 meter over havets overflade.

Høsten

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

Vinificering

Druerne afstilles før den alkoholiske gæring, som finder sted på rustfrie stål-tanke ved kontrollerede temperaturer. En macerationstid på 20 dage giver ekstra farve, aroma og viskositet i vinen. Den malolaktiske gæring foregår på nye, franske egetræsfade. Når gæringen er overstået, lægges vinen på træfade i 24-26 måneder. Alle fadene der bruges til denne reserva er fransk eg, hvoraf halvdelen er ny og resten er brugt 1-2 gange før. Efter fadlagring lagres vinen på flaske i yderligere 4 år.

Smagsnoter

Marques de Cáceres Gran Reserva har en kompleks bouquet med balsamiske noter og et hint af egetræ. Vinen har en fyldig krop med modne blomme-noter, samt søde krydderier og ristet eg. Den er vedholdende og syrerig nok til at kunne lagres længe endnu. En særdeles fremragende vin, som viser de bedste sider af DOCa Rioja.

Serveringstemperatur 17 grader



REGION: Rioja

DRUESORTER:
85% Tempranillo,
8% Garnacha Tinta,
7% Graciano

JORDBUND:
Hovedsageligt ler
og kalksten

KLIMA:
Mildt atlantisk klima

ALKOHOL: 14,5%



97 POINTS – Guide Proensa 2020
94 POINTS – Guide Gourmets 2020
94 POINTS – James Suckling 2020
93 POINTS – Tim Atkin Rioja Special Report 2020
93 POINTS – Guide El País 2020
92 POINTS – Wine Enthusiast 2020
92 POINTS – Vinous 2019
95 POINTS – Gourmets Guide 2019

93 POINTS – Vinos ABC Guide 2019
92 POINTS – El País Guide 2019
GOLD MEDAL – Rioja Masters 2018
GOLD MEDAL – Mundial of Tempranillo

