

Marqués de Cáceres

COSTANILLA Tempranillo

DOCa Rioja



Vinmarker

80% Rioja Alta (Cenicero) og 20% Rioja Alavesa (Lanciego). Unikke parceller med 20-30 år gamle stokke.

Høsten

Der høstes udelukkende ved håndkraft.

Vinificering

Druer afstemmes, presses og macereres i 4-5 dage. Derefter gennemgår druerne alkoholisk gæring på rustfrie ståltanke. Derefter gennemgår vinen malolaktisk gæring og ligges på egetræsfade i seks måneder. Der anvendes 50% fransk og 50% amerikansk eg.

Smagsnoter

Sprød og aromatisk bouquet med noter af røde bær, som understreger vinens friskhed. Behagelig og balanceret smag med silkeblød tannin. Vinen har en meget flot balance mellem frugtsødme og fadpræg.

Serveringstemperatur

15-16 grader



Marqués
de Cáceres

REGION: Rioja

DRUESORTER:
100% Tempranillo

KLIMA:
Mildt atlantehavsklima

JORBUND:
Ler og kalk

ALKOHOL: 14,5 %.

