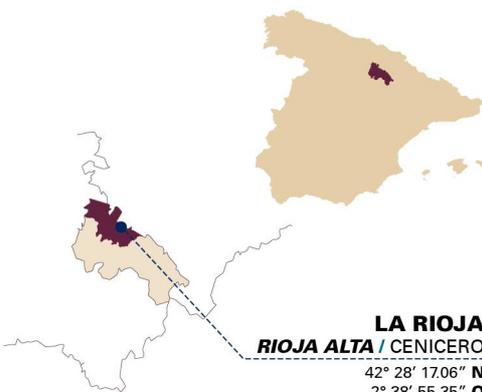


CRIANZA

CENICERO / RIOJA

Nel 1970 Henri Forner fonda a Cenicero le Bodegas Marqués de Cáceres grazie anche all'aiuto del professor Emile Peynaud, uno degli enologi più reputati di Bordeaux. Durante la settimana che precede la vendemmia, l'equipe di enologi analizza la qualità delle uve e con la raccolta interamente manuale si selezionando le uve grappolo per grappolo. L'area a barriques della cantina annovera una grande percentuale di querce francesi selezionate, e di legno americano, per integrare armoniosamente il bouquet di frutti maturi con i profondi aromi della quercia. La reputazione millenaria della Rioja è tradizionalmente basata sui vini rossi, Marqués de Cáceres è stata pioniera nell'elaborazione di vini bianchi giovani, pieni di frutti e di freschezza.



ANNO DI FONDAZIONE
1970



ENOLOGO
FERNANDO GOMEZ



VITIGNI
VERDEJO – TEMPRANILL – VIURA –
GARNACHA



VITICOLTURA
BIODINAMICA



TIPOLOGIA

Vino rosso – DOC RIOJA



ZONA DI PRODUZIONE

Rioja Alta e Rioja Alavesa.



VITIGNO

Principalmente Tempranillo, con piccole quantità di Garnacha Rosso e Graciano.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo principalmente argilloso-calcareo.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli vengono accuratamente diraspati prima della fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Una macerazione prolungata con la buccia dura fino a 20 giorni per estrarre colore, aromi e densità in bocca. La fermentazione malolattica viene effettuata in botti nuove e serbatoi in acciaio inox, a seconda delle parcelle e della loro origine. Una volta concluso il processo, i vini vengono affinati in botti e travasati ogni 6 mesi. 12 mesi in botti di rovere francese (60%) e americano (40%). Affinamento in bottiglia per almeno un anno prima della commercializzazione.



COLORE

Rosso profondo e luminoso.



PROFUMO

Un bouquet con belle note di legno tostato e spezie, abbinato a frutta rossa candita a base di liquirizia.



SAPORE

Corposo al palato con sfondo di frutta matura e tannini eleganti e morbidi. Un lungo retrogusto setoso.



ABBINAMENTI

Temperatura di servizio: 16 °C

