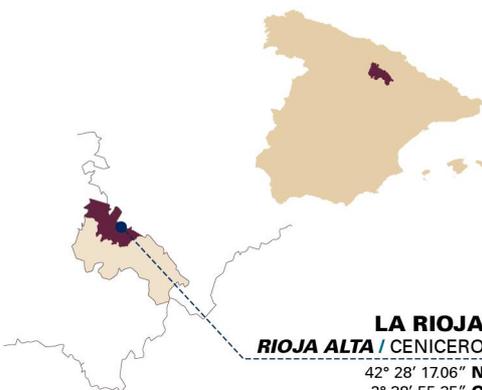


# EXCELLENS ROSÉ

## 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 stimati 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 selezionano le uve grappolo per grappolo. Nell'area delle barrique, la 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 e 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 rosato – DOCa RIOJA



### ZONA DI PRODUZIONE

Cenicero e Rioja Alavesa



### VITIGNO

Garnacha tinta, Tempranillo.



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreni prevalentemente argilloso-calcarei, poco profondi e molto poveri.



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli diraspatis vengono delicatamente trasferiti nelle vasche in modo da mantenere il colore e massimizzare gli aromi. Una lieve macerazione viene effettuata a bassa temperatura. La Garnacha rossa e il Tempranillo vengono poi pressati separatamente, intensificando i profumi iniziali, contribuendo al bouquet raffinato ed elegante del Rosé. I mosti ottenuti, di colore molto chiaro, sono poi fermentati congiuntamente a temperatura controllata (16°-18°C) in vasche di acciaio inox.



### COLORE

Rosa pallido.



### PROFUMO

Bouquet di rosa e delicate note di pesca.



### SAPORE

Palato ben equilibrato, setoso, che rivela sottili sapori di frutta bianca.



### ABBINAMENTI

Temperatura di servizio: 6-8 °C

