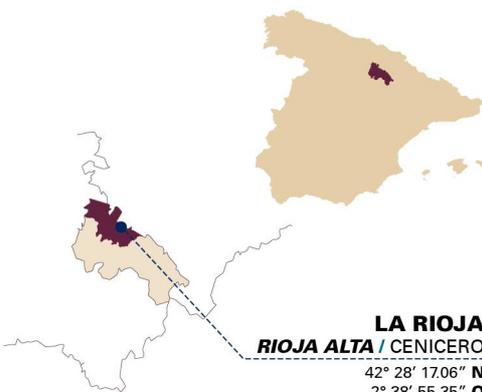


RESERVA

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
90% Tempranillo, 10% altre varietà.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Suolo principalmente argilloso-calcareo.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
I grappoli vengono diraspatis con la massima cura. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Macerazione prolungata con le bucce con lo scopo di estrarre più colore, aromi e struttura tannica. Fermentazione malolattica in botti di rovere e serbatoi in acciaio inox. Una volta completata la fermentazione malolattica, tutti i vini passano in botti di rovere francese a grana fine. Successiva svinatura ogni 6 mesi. 20 mesi in botti di rovere francese, divise equamente tra botti nuove e botti di uno e due anni. Affinamento in bottiglia di minimo 2 anni prima del lancio sul mercato.



COLORE
Rosso rubino scuro e denso.



PROFUMO
Profumo raffinato e complesso con un tocco di ciliegia, vaniglia e morbide note tostate.



SAPORE
Equilibrato in bocca, dove i tannini setosi e ben definiti si uniscono a sapori squisiti per rivelare una piacevole pienezza.



ABBINAMENTI
Temperatura di servizio: 17 °C

