

RUEDA

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

LA RIOJA

RIOJA ALTA / CENICERO

42° 28' 17.06" N
2° 38' 55.35" O



TIPOLOGIA

Vino bianco – D.O. RUEDA



ZONA DI PRODUZIONE

Serrada e La Seca.



VITIGNO

Verdejo 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

L'area che circonda la tenuta è di terreno ghiaioso povero, tipico della regione della Rueda, con aree di terreno sabbioso di alta qualità.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, raccolte di notte in un impeccabile stato di salute, sono sottoposte ad un processo di raffreddamento prima di procedere ad una selezione dei mosti mediante pressatura soffice. La fermentazione con le fecce più fini viene effettuata a temperature controllate comprese tra 59° e 62,6°. Successivamente, il vino viene conservato con le sue fecce fini e un attento processo di affinamento fino al momento della stabilizzazione e dell'imbottigliamento finale.



COLORE

Giallo paglierino scarico.



PROFUMO

Naso elegante, sottile, che svela il profumo dei frutti bianchi con note agrumate.



SAPORE

Un'esplosione al palato, sontuosa e intensa. Frutta croccante e gustosa svela equilibrio, freschezza e un tocco fine di pompelmo che indugia in bocca. Rappresenta chiaramente l'eleganza e la complessità che stiamo cercando.



ABBINAMENTI

Temperatura di servizio: 6-8 °C

