

Marqués de Cáceres

ECÓLOGICO

NOTE GENERALI

Tipologia D.O.Ca. Rioja

Zona produttiva Rioja

Vitigno Garnacha Tinta, Tempranillo.

Composizione del suolo Antichi terreni alluvionali e ghiaiosi, con ottimo drenaggio e aerazione.

Vinificazione In piccoli serbatoi di acciaio inox. Le uve passano attraverso un tavolo di cernita e, una volta diraspate, vengono trasferite nei serbatoi. Le uve intere vengono mantenute nei serbatoi durante la fermentazione alcolica, che avviene a bassa temperatura con una macerazione relativamente breve per ottenere una struttura piacevole e un'espressione fruttata vibrante. Una volta completata la fermentazione, il vino viene travasato e pressato.

Invecchiamento Affinamento di 3 mesi in botti di rovere americano di secondo passaggio e di 5 mesi in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino brillante.

Profumo Al naso è floreale con vivaci note di frutti a bacca rossa.

Sapore In bocca emergono sapori di frutta fresca.

Temperatura di servizio 13-14°C



CENICERO / RIOJA

MC
Marqués
de Cáceres

ANNO DI FONDAZIONE | 1970

ENOLOGO | FERNANDO GOMEZ

VITIGNI | TEMPRANILLO, VIURA,
GRACIANO, GARNACHA, VERDEJO,
SAUVIGNON BLANC

