

Marqués de Cáceres

EXCELLENS ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia D.O.Ca. Rioja

Zona produttiva Rioja Alta, Cenicero e Rioja Alavesa

Vitigno Garnacha Tinta, Tempranillo.

Composizione del suolo Terreni prevalentemente argilloso-calcarei.

Vinificazione I grappoli diraspati 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 Tinta 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.

NOTE ORGANOLETTICHE

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 Perfetto per tutte le occasioni, ottimo per l'aperitivo.

Temperatura di servizio 6-8°C



CENICERO / RIOJA

MC
Marqués
de Cáceres



ANNO DI FONDAZIONE | 1970



ENOLOGO | FERNANDO GOMEZ



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

