



MARQUÉS DE CÁCERES

Schede tecniche



Marqués de Cáceres

RUEDA

NOTE GENERALI

Tipologia D.O. Rueda

Zona produttiva Rueda, nelle tenute di Serrada e La Seca.

Vitigno 100% Verdejo

Composizione del suolo Terreni poveri, per lo più ghiaiosi, tipici di Rueda, con zone caratterizzate anche da terreni sabbiosi di alta qualità.

Vinificazione La vendemmia avviene di notte, a temperature fresche, per preservare ed esaltare al meglio le qualità organolettiche ed evitare l'ossidazione. Prima della pressatura i grappoli vengono refrigerati. Fermentazione sulle fecce a temperatura controllata tra i 15-17 °C. Il vino rimane sulle fecce fino all'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino chiaro.

Profumo Al naso rilascia note di fiori bianchi, sentori fruttati di pera e mela, e rinfrescanti sfumature agrumate..

Sapore All'assaggio è ricco di freschezza e di mineralità, e in persistenza lascia spazio al ritorno dei deliziosi aromi di pera e mela.

Abbinamenti Ottimo come aperitivo o per accompagnare grigliate di pesce e frutti di mare, riso e piatti di pasta. Da provare con l'omelette alle zucchine.

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



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



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



Marqués de Cáceres

CRIANZA

NOTE GENERALI

Tipologia D.O.Ca. Rioja

Zona produttiva Piccoli appezzamenti nella Rioja Alta e nella Rioja Alavesa.

Vitigno Tempranillo, Altre varietà

Composizione del suolo Suolo principalmente argilloso-calcareo. Nella Rioja Alta i suoli sono più ferrosi, nella Rioja Alavesa più calcarei.

Vinificazione I grappoli vengono accuratamente diraspati prima della fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Una macerazione prolungata con la buccia dura fino a 20 giorni per estrarre colore, aromi e densità in bocca. La fermentazione malolattica viene effettuata in botti nuove e serbatoi in acciaio inox, a seconda delle parcelle e della loro origine.

Invecchiamento I vini vengono affinati in botti e travasati ogni 6 mesi. Per 12 mesi passano in botti di rovere francese (60%) e americano (40%). Affinamento in bottiglia per almeno un anno prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso profondo e luminoso.

Profumo Un bouquet con belle note di legno tostato e spezie, abbinate a frutta rossa candita a base di liquirizia.

Sapore Corposo al palato con sfondo di frutta matura e tannini eleganti e morbidi. Un lungo retrogusto setoso.

Temperatura di servizio 16°C



CENICERO / RIOJA

MC
Marqués
de Cáceres



ANNO DI FONDAZIONE | 1970



ENOLOGO | FERNANDO GOMEZ



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



Marqués de Cáceres

RESERVA

NOTE GENERALI

Tipologia D.O.Ca. Rioja

Zona produttiva Selezione di vecchi vigneti nella Rioja Alta e nella Rioja Alavesa.

Vitigno Tempranillo, Altre varietà

Composizione del suolo Suolo principalmente argilloso-calcareo. Nella Rioja Alta i suoli sono più ferrosi, nella Rioja Alavesa più calcarei.

Vinificazione I grappoli vengono diraspati con la massima cura. Fermentazione alcolica a temperatura controllata. Macerazione prolungata con le bucce allo 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.

Invecchiamento Affinamento di 20 mesi in botti di rovere francese, suddivisi equamente tra botti nuove e botti di uno e due anni, con travasi ogni 5 mesi. Riposa in bottiglia 2 anni prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

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, con tannini setosi e ben definiti. Piacevole pienezza.

Temperatura di servizio 17°C



CENICERO / RIOJA


Marqués
de Cáceres

 ANNO DI FONDAZIONE | 1970

 ENOLOGO | FERNANDO GOMEZ

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

