

Marqués de Cáceres Gaudium

Spania / Rioja / Rioja Alta



Høyoppløselig bilde



Enrique Forner var en av drivkreftene for å bringe Rioja inn i den moderne vinverden. Han tilegnet seg det meste av sin ekspertise i Frankrike, hovedsakelig i Haut-Médoc/Bordeaux. På slutten av 1960-tallet bestemte han seg for å reise til Rioja, og i 1970 grunnla han Bodegas Marqués de Cáceres i Cenicero, Rioja Alta. Enrique tok med seg Emile Peynaud, en av de fremste ønologene i Bordeaux, og innførte fransk produksjonsteknikk. Dette medførte mindre eikepreg til fordel for viner med rik konsentrasjon og fruktaromaer. Etter Enriques bortgang i 2011 er det nå hans datter Cristina Forner Vives («The Queen of Rioja») som styrer vinhuset. På begynnelsen av 2000-tallet har de utvidet med produksjon av hvitvin i Rias Baixas og Rueda. Marqués de Cáceres eksporterer til mer enn 120 land verden over.

Første årgang av denne vinen var 1994, som var et av de beste årene i Rioja i det forrige århundre. Vinen er laget på druer fra vinranker som er mellom 70 og 120 år gamle (11,7 hektar), noen av de er altså plantet på slutten av 1800-tallet! Disse vinrankene har aldri har vært angrepet av phylloxera da de vokser i meget sandrikt jordsmonn ved Ebros elvebredd. Vinmarkene ligger fra 400 til 650 m.o.h. Gaudium er latin, og betyr glede. En vin for spesielle anledninger!

Gaudium produseres kun i meget gode år, og det lages 94 fat av denne vinen (tilsvarende ca. 26.000 flasker).

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOCa Rioja
Produsent	Bodegas Marqués de Cáceres
Årgang	2019
Druetyper	95% Tempranillo, 5% Graciano
Vinifikasjon	10-12 dagers temperaturkontrollert gjæring etterfulgt av malolaktisk gjæring på nye, franske eikefat.
Lagring	18 måneders lagring på nye franske eikefat og minimum 24 måneders modning på flaske før lansering. Ingen klarifisering og minimal filtrering.
Analyse	Alkohol: 14,0 % Sukker: 2,2 g/l Syre: 4,93 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 20 - 30 år
Karakteristikk	Dyp rubinrød farge. Intens og fruktig aroma av rips, bringebær og markjordbær i harmoni med eiken som tilfører toner av lær og stall. Usedvanlig harmonisk og velbalansert med modne tanniner, god fylde og lang, fløyelsmyk ettersmak.
Serveringstemperatur	16-17° C
Passer til	Grillet og stekt kjøtt, vilt og finere oster.
Webseite	www.marquesdecaceres.com

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	4035401	1553841	kr. 739,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg	105474 Status: Skaffevare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Good for every moment