



# MARQUES DE CACERES

## Reserva Gaudium D.O.Ca. Rioja



### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas



### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Ispanija, Rioja regionas



### GAMINTOJAS

<http://www.marquesdecaceres.com/>



### APDOVANOJIMAI

96 balai – Falstaff



### ISTORIJA

Enrique Forner dar būdamas berniuku dirbo vyno pramonėje. Jo senelis 1920 m. įkūrė šeimos vynuogyną Valencijoje. Dėl pilietinio karo Enrique buvo ištremtas į Prancūziją, kur pradėjo kurti panašius verslus žymiuose vynuogynuose: Luaroje, Ronoje, Bordo. 1968 m. jis grįžo į Ispaniją ir atsižvelgdamas į tai, kad prieš šimtmetį žymūs Bordo vynuogynai ir pirkliai būtent Riochoje gelbėjo verslus dėl filokseros pandemijos, nusprendė įkurti vynuogyną. Šiandien MARQUES DE CACERES vinas yra vienas labiausiai vertinamų Ispanijos vynuogynų prekės ženklų pasaulyje.



### ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

95% *Tempranillo* ir 5% *Graciano*

Tai itin aukštų kritikų vertinimų susilaukiantis vinas, gaminamas iš aukštai virš jūros lygio esančių augimviečių. Vynuogės skinamos nuo šimtamečių (120 m.) vynuogynų, kurių derlingumas itin mažas, tačiau didelė aromatų koncentracija uogose.

Vinas brandinamas 18-20 mėnesių prancūziško ąžuolo statinėse ir dar 2 metus butelyje. Gaminamas tik geriausiais metais.



### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Intensyvios rubino spalvos vinas kvepia braškių uogiene, oda bei džiovintomis spanguolėmis, tabako lapais ir miško paklote, šokoladu. Burnoje vinas energingas, minkštų aksominių taninų, gastronomiškos rūgšties, ilgo poskonio.



### VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie jautienos kepsnio, žvėrienos patiekalais su bulvių krocketais ir miško grybų garnyru, sodriais avienos troškiniais, brandžiais sūriais.



### PATIEKIMO TEMPERATŪRA

16-18°C

