



# MARQUES DE CACERES Cava

## Brut D.O.



### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Putojantis vynas, baltasis, sausas



### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Ispanija, Penedes regionas



### GAMINTOJAS

BODEGAS MARQUES DE CACERES

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



### APDOVANOJIMAI



### 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 vyno regionuose: Luaroje, Ronoje, Bordo. 1968 m. jis grįžo į Ispaniją ir atsižvelgdamas į tai, kad prieš šimtmetį žymūs Bordo vyno gamintojai ir pirkkliai būtent Riochoje gelbėjo verslus dėl filokseros pandemijos, nusprendė įkurti vynuogyną. Šiandien MARQUES DE CACERES vynas yra vienas labiausiai vertinamų Ispanijos vyno prekės ženklų pasaulyje.



### ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Klasikinis mišinys: *Macabeo, Xarello, Parellada*.

Vynas gaminamas naudojant tradicinį metodą, kuomet antrinė fermentacija vyksta butelyje. Vynas su mielių nuosėdomis laikomas 11 mėnesių prieš paleidžiant į rinką.



### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aukso geltonumo vynas kvėpia sirpiais abrikosais ir vanile, šiltais sviestiniais kepiniais bei skrudintais riešutais. Burnoje vynas aksominės tekstūros, minkštos rūgšties, kreminės tekstūros.



### VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie šviežių salotų, jūros gėrybių, baltos liesos žuvies, minkštų kreminių sūrių.



### PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8 °C temperatūros

