



MARQUES DE CACERES Antea

Barrel Fermented D.O.Ca Rioja

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Ispanija, Rioja regionas



GAMINTOJAS

BODEGAS MARQUES DE CACERES

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



APDOVANOJIMAI

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



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Vynas gaminamas iš itin senų vynuogynų, sirpinančių *Viura* veislės vynuogės ir *Tempranillo blanco*, suteikiančio vynuogių gaivumo, energingos rūgšties.

Vynas brandinamas prancūziško ąžuolo statinėse, trukmė varijuoja kiekvienais metais.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aukso geltonumo vinas kvėpia sirpiais abrikosais ir vanile, šiltais sviestiniaiis kepiniais bei mangais. Burnoje vinas aksominės tekstūros, minkštos rūgšties, aliejiško finišo



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie baltos mėsos patiekalų grietinėlės ir grybų padaže, riebesnės žuvies, minkštų kreminių sūrinių.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

11-12°C

