



# MARQUES DE CACERES MC

## D.O.Ca. Rioja



### KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, raudonasis, sausas



### KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Ispanija, Rioja regionas



### GAMINTOJAS

BODEGAS MARQUES DE CACERES

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



### APDOVANOJIMAI

93 balai – Guia Penin



### 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

100% *Tempranillo*

Vinas brandinamas 15 mėnesių ąžuolo statinėse ir 6 mėnesius butelyje.



### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Intensyvios rubino spalvos vinas kvepia avietėmis ir braškių uogiene, oda bei džiovintomis spanguolėmis, tabako lapais ir miško paklote. 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

