



# MARQUES DE CACERES Reserva

## 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 – Wine Enthusiast



### ISTORIJA

Enrique Forner dar būdamas berniuku dirbo vyno pramonėje. Jo senelis 1920 m. įkūrė šeimos vynuę 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 vynuę. Šiandien MARQUES DE CACERES vinas yra vienas labiausiai vertinamų Ispanijos vyno prekės ženklų pasaulyje.

Šis nepriekaištingos reputacijos vinas dažnai tiekiamas oficialiuose Ispanijos Karališkosios šeimos bei vyriausybės priėmimuose, yra įtrauktas į geriausių tradicinių bei prabangių restoranų meniu.



### ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

85% *Tempranillo*, 10% *Garnacha* ir 5% *Graciano*

Vynas brandinamas 20 mėnesių prancūziško ąžuolo statinėse ir 2 metus butelyje.



### SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Sodrios rubino spalvos vinas kvepia gervuogėmis ir šokolade mirkyta apelsino žievele, gvazdikėliu, slyvų uogiene. Burnoje vaisiškas ir energingas, subtiliai išreikštų taninų. Finiše juntamas juodų alyvuogių ir šokolado skonis.



### 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

