



DOMAINE

Marqués de Cáceres Crianza

Rött vin från Rioja DO, Crianza, Spanien

Området Riojas moderna vinhistoria börjar i slutet av 1800-talet då franska vinproducenter från främst Bordeaux etablerade sig för att fly undan vinlusen, phylloxera vastatrix, som hade ödelagt stora delar av den franska vinarealen. Ett ökat kvalitetsmedvetande, samt lagringen av vin i barriques – 225-liters ekfat – blev det bestående resultatet av den franska influensen. Den klassiska mjuka stilen på viner från Rioja, med lång lagring på amerikanska ekfat, utmanas numera av modernare vinstilar med mer betoning på frukt och struktur.

Producenten Bodegas Marqués de Cáceres bildades 1970 och ligger i staden Cenicero, i hjärtat av Rioja Alta. I omgivningarna äger firman några av Riojas bästa vingårdar. I den moderna bodegan lagras sedan vinerna mestadels på franska ekfat. Med sin bakgrund hos Professor Peynaud i Bordeaux lade ägaren Enrique Forner grunden för den modernisering av Riojas vinindustri som svept som en stormvind över distriktet. Företaget har varit föregångare för vita kalljästa viner utan oxidation. De röda vinerna har mer frukt, struktur och finess än de mer traditionella firmornas viner. Den medvetna kvalitetssatsningen och nytänkandet har inneburit att Bodegan anses tillhöra Spaniens bästa vinfirmer.

Vinet Marqués de Cáceres Crianza är gjort av 85% tempranillo och 15% graciano och garnacha. Druvorna är handplockade och noggrant utvalda från vingårdar främst i Rioja Alta. Vinet har jäst under temperaturkontroll i rostfria ståltankar. Därefter lagras vinet på 70% franska ekfat och 30% amerikanska ekfat i 12 månader. Slutligen lagras vinet på butelj i 14 till 18 månader, en ovanligt lång tid för en Crianza. I firmans svala källare kan vinet då utvecklas i långsam takt, med integrerade tanniner och uttalad finess.

Karaktär Marqués de Cáceres Crianza är vackert rubinrött. Doften är fruktig, av röda bär, med en mild vaniljton. Smaken är elegant, fruktig, strukturerad, med en finstämd integrerad ekton. Avslutningen är god med längd och fin balans.

Serveras Vid 16-18° till lammfilé med rosmarinkryddad rödvinsås och potatisgratäng.

Lagring Vinet kan drickas nu, men utvecklas ytterligare under flera år.