

# Marqués de Cáceres Excellens Cuv Especial Crianza

<b>Wijnhuis</b>	Marques De Caceres
<b>Merk</b>	Marqués de Cáceres
<b>Land</b>	Spanje
<b>Regio</b>	Rioja
<b>Subregio</b>	Cenicero
<b>Wijntype</b>	Wijn
<b>Kleur</b>	Rood
<b>Alcohol %</b>	14,5
<b>Serveertemperatuur</b>	16-18 graden
<b>Afsluiting</b>	Kurk
<b>Keurmerken</b>	Vegan
<b>Druivenras</b>	Tempranillo



**Korte Omschrijving** Lekker stevig, wat hout, rond en zacht, verleidelijk, mooi rood fruit, rode bessen, aardbeien en kersen, rond en zacht, wat room, aantrekkelijke lengte en kracht worden gecombineerd met goede frisheid.

**Vinificatie** Gisting op roestvrij staal met een lang schilcontact van zo'n 25 dagen om de wijn kleur, kracht en tannine te geven. Daarna 12 maanden rijping op barriques van Frans eiken.

**Omschrijving** In de serie rode wijnen wilde Marqués de Cáceres een moderne en soepele wijn maken, met heerlijk fruit en een romig en rijp karakter, voorzien van wat subtiel hout, zoals je dat tegenwoordig bij een mooie Rioja verwacht. Daarom werd gekozen voor het gebruik van 100% tempranillo, geogst op het moment dat de tannines perfect rijp waren. Dat levert een heerlijk glas rode wijn op, schoolvoorbeeld van innovatieve en moderne Rioja.

**Over De Producent** Enrique Forner veroorzaakte een revolutie in de Rioja toen hij in 1970 besloot om uit de Bordeaux, waar hij had gestudeerd, terug te keren naar zijn thuisland Spanje. Zijn ouders waren uitgeweken naar Frankrijk nadat Generaal Franco in 1936 aan de macht kwam. Enriques vader was parlements lid voor de Republikeinen. De familie kocht de Châteaux Camensac en Larose-Trintaudon en Enrique deed zijn wijnopleiding bij de beroemde professor Emile Peynaud. Naar zijn smaak was Rioja te veel door houtrijping gedomineerd. Door het installeren van roestvrijstalen gistingstanks en het maken van wijnen in een meer fruitige stijl, veroorzaakte hij in de streek een revolutie. Omdat hij maar twee hectaren wijngaarden bezat, gaf hij boeren die aan zijn project druiven leverden een aandeel in het bedrijf. Een adellijke vriend van de familie uit Valencia, Don Vicente Noguera y Espinosa de los Monteras, de Marques de Cáceres, stond Enrique Forner toe zijn naam te gebruiken, in ruil voor een jaarlijkse donatie aan een liefdadigheidsinstelling van zijn keuze. Zijn band met de Bordeaux bleef. Peynaud was zijn leermeester, en Michel Rolland zijn consulent. Enrique Forner gebruikte wel (nieuwe) eikenhouten barriques, maar bekortte de rijping of vat, net als in Bordeaux destijds gebeurde. Hij had groot succes met zijn stijl. Marqués de Cáceres is een van de bekendste merken in de Rioja en goed voor één tiende van de export van Rioja, naar in totaal maar liefst 130 landen. In 2007 droeg hij zijn taken over aan zijn dochter Cristina. In 2011 overleed hij, en liet een prachtig bedrijf achter, dat nog altijd gericht is op innovatie en het maken van 'haute-couture' Rioja-wijnen.

**Wijn En Spijs** Bij rood vlees, bijvoorbeeld biefstuk of ribeye. Ook goed te schenken bij stoofvlees, pasta met rode saus of bij kalfsvlees.