

# Marqués de Cáceres Excellens Reserva

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| <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** Stevigheid, donker fruit, pruimen, krachtig, zwarte bessen, pruimen, krenten, tannine, kracht, structuur, lengte en kracht, donker en intens, breed en stevig, heerlijk klassiek, pruimedanten, krachtig en donker, heftig.

**Vinificatie** 20 maanden op eiken barriques.

**Omschrijving** Voor Marqués de Cáceres is de Excellens Reserva een wijn die geldt als een van de vlaggenscheppen van het huis. Het is een wijn die in alle opzichten schittert door zijn kwaliteit. Het principe van Reservain de Rioja is dat de wijn minimaal 6 maanden op vat rijpt. Daardoor krijgt hij een voornaam, licht gerijpt karakter. Maar dat is niet het enige. Het is daarnaast gebruikelijk dat de producent de mooiere druiven gebruikt voor de Reserva. Want alleen een wijn met voldoende kracht en fruit kan een lange vatrijping 'overleven' en toch ook nog een fruitig karakter behouden. De belangrijkste druif in deze wijn is de tempranillo. Hij zorgt voor een fijn en subtiel karakter. Garnacha levert een mooie rondeur en graciano peperigheid en wat frisse zuren. Dit is een Rioja Reserva volgens het boekje, gemaakt op basis van druiven van hoge kwaliteit. Na botteling rijpt de wijn nog 18 tot 24 maanden op fles voor hij op de markt wordt gebracht. Hij is dan klaar om gedronken te worden, maar kan ook nogeven worden bewaard.

**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 parlamentslid 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 Marqués 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) eikenhoutenbarriques, 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 op innovatie en het maken van 'haute-couture' Rioja-wijnen.

**Wijn En Spijs** Heerlijk bij een gegrilde entrecôte, een braadstuk uit de oven of mooi stoofvlees. Combineert mooi met wild, zoals hert of wild zwijn.