

Marqués de Cáceres Excellens Rosado

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| Wijnhuis | Marques De Caceres |
| Merk | Marqués de Cáceres |
| Land | Spanje |
| Regio | Rioja |
| Subregio | Rioja |
| Wijntype | Wijn |
| Kleur | Rosé |
| Alcohol % | 13,5 |
| Serveertemperatuur | 8-10 graden |
| Afsluiting | Synthetisch |
| Keurmerken | Vegan |
| Druivenras | Garnacha, Tempranillo |



| | |
|---------------------------|---|
| Korte Omschrijving | Mooi lichtgekleurde rosé, zacht en open, bloemen, peer en meloen, vooral veel wit fruit, perzik en nectarine, wat frambozen, een krachtige en rijpe smaak, fijne zuren, smaakvol. |
| Vinificatie | Op roestvrij staal. |
| Omschrijving | Net als bij de rode wijnen hoort Marqués de Cáceres bij de huizen die modern werken en wijnen maken die veel meer fruit hebben dan voorheen. De belangrijkste druiven die worden gebruikt voor het maken van rode Rioja, tempranillo en garnacha, zijn ook zeer geschikt voor het maken van goede, droge rosé met veel karakter. Bij de Excellens Rosé is gekozen voor veel garnacha, in totaal 65%. Deze is afkomstig van hoge wijngaarden, zodat hij meer fruit en zuren heeft. Tempranillo maakt 20% uit van de blend, en daarnaast is er nog 15% van de witte viura aan toegevoegd, om het fruitige en elegante karakter van deze rosé te benadrukken. Hij wordt gemaakt met de modernste technieken. Na een kort contact met de schillen gist de wijn net als een witte wijn. Dat zorgt voor een rosé die veel karakter heeft die barst van het fruit. |

| | |
|--------------------------|---|
| 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) 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 | Heerlijk als bij aperitief of bij een zomerse barbecue als alternatief voor rood of wit. Lekker bij in olijfolie gebakken groente, paella, pasta's met vis of wit vlees en gevogelte. Ook een mooie combinatie met varkensvlees of kip. |
|----------------------|---|