

Marqués de Cáceres Cava Brut

Spania / Catalonia / Cava



Enrique Forner var en av drivkreftene for å bringe Rioja inn i den moderne vinverden. Han tilegnet seg det meste av sin ekspertise i Frankrike, hovedsakelig i Haut-Médoc/Bordeaux. På slutten av 1960-tallet bestemte han seg for å reise til Rioja, og i 1970 grunnla han Bodegas Marqués de Cáceres i Cenicero, Rioja Alta. Enrique tok med seg Emile Peynaud, en av de fremste ønologene i Bordeaux, og innførte fransk produksjonsteknikk. Dette medførte mindre eikepreg til fordel for viner med rik konsentrasjon og fruktaromaer. Etter Enriques bortgang i 2011 er det nå hans datter Cristina Forner Vives («The Queen of Rioja») som styrer vinhuset. På begynnelsen av 2000-tallet har de utvidet med produksjon av hvitvin i Rias Baixas og Rueda. Marqués de Cáceres eksporterer til mer enn 120 land verden over.

Cava er spanjolenes bidrag til musserende vin og lages på tradisjonell metode, samme metode som i Champagne. I likhet med Champagne er også Cava normalt blandet med flere ulike druesorter, og de tre hoveddruene i cavaframstillingen er lokale. Macabeo tilfører aromaer, smak og finesse til blandingen og brukes i stadig stigende grad, Xarel-lo gir struktur i kraft av sitt høye syreinnhold mens Parellada gir eleganse og bløthet.

Type	Musserende
Klassifikasjon	Cava DO
Produsent	Bodegas Marqués de Cáceres
Druetyper	50% Xarel.lo, 30% Macabeo, 20% Parellada
Vinifikasjon	Mosten gjæres i rustfrie ståltanker ved 15-17° C, hver druetype for seg. Vinen gjennomgår deretter annengangs gjæring i flasken ved en temperatur på 12-15° C.
Lagring	Cava må lagres minst 9 måneder før den kan selges, og Marqués de Cáceres Cava er lagret i minimum 11 måneder.
Analyse	Alkohol: 11,5 % Sukker: 9 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar nå
Karakteristikk	Klar strågul, duft av nybakt brød med et hint av epler og hvite blomster. Velbalansert med god fylde, delikate bobler og lang ettersmak.
Serveringstemperatur	6-8° C
Passer til	Aperitif, fisk og skalldyr.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	11219501	5409222	kr. 164,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

83 poeng **apéritif**

Meget godt kjøp.

85 poeng **Dagens Næringsliv**

Fruktig og krydret smak med fint integrert syrlighet og en tørr avslutning.

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment