

# Marqués de Cáceres Cristina Garnacha BiB

Spania / Aragon / Cariñena

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.



<b>Type</b>	Rødvin
<b>Klassifikasjon</b>	DOP Cariñena
<b>Produsent</b>	Bodegas Marqués de Cáceres
<b>Druetyper</b>	100% Garnacha
<b>Vinifikasjon</b>	Tradisjonell vinifikasjon.
<b>Lagring</b>	En liten andel av vinen lagres 3 måneder på 225-liters eikefat.
<b>Analyse</b>	Sukker: 3,3 g/l      Syre: 3,7 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar nå
<b>Karakteristikk</b>	Mørk rød farge. Delikat aroma med fremtredende elementer av kirsebær, jordbær og anis. Frisk, delikat og velbalansert med god konsentrasjon og medium lengde.
<b>Serveringstemperatur</b>	14-17° C
<b>Passer til</b>	Grillet kjøtt og fisk, lam, grønnsaksbaserte retter og ost.

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
3 L	11339506		kr. 499,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
4	Bestillingsutvalg		

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*