



○ Marqués de Cáceres Gran Reserva - Rioja



19.50 €
24.69 USD

Rioja es la zona de viñedo más prestigiosa de España y cuyo renombre, basado en la alta calidad y peculiar personalidad de sus vinos, ha sido embajador y precursor de los vinos españoles en la mayoría de los mercados mundiales.

Marqués de Cáceres Gran Reserva 1998. Vino procedente de La Rioja, es un vino de alta calidad y reconocido prestigio. De distinguido aroma, aterciopelado y generoso al paladar, ha sido envejecido en bodega de roble y largamente afinado en botella para obtener un gran vino de calidad excepcional.

Características:

Crianza: Gran Reserva.

Añada: 1998

Tipo de vino: Tinto.

Denominación de Origen: Rioja, Calificada.

Tipo de uva: Tempranillo, Graciano, Garnacha

Calificación de la añada: Muy Bueno.



Nota de Cata

De color rubí profundo se aprecia apenas un borde ligeramente atejado.

Una nariz intensa que desgrana finas notas de torrefacto, balsámicas, sobre un fondo de ciruela. Sabores complejos en boca con notas de especias, taninos persistentes que refuerzan la estructura y el potencial de evolución de este gran vino. Largo en boca con fruta madura y notas de tostado a su final. El equilibrio de este vino le permite acompañar toda clase de platos, su intensidad resaltará con la caza, carnes en salsa y quesos fermentados y azules.

Otras características de este vino:

Capacidad de botella: 75 Cl

Graduación alcohólica: 12,5°

Temperatura de servicio: Entre 16 y 18°C

Consejos del Enólogo

Después de viajar, el vino necesita reposar como mínimo 48 horas, antes de llegar a la mesa.

Conservar las botellas de vino en un lugar fresco entre 14°C y 18°C, tumbadas y sin cambios bruscos de temperatura.

Degustar los vinos a una temperatura entre 16° y 18°C, decantándolos si fuera necesario.