

# Bodegas Marques De Cáceres Marques De Càceres



## IDENTIDAD

Bodega	<b>Bodegas Marques De Cáceres</b>
Nombre	<b>Marques De Càceres</b>
Uvas	Tempranillo (96 %) Garnacha Tintorera (4 %)
Ubicación	<b>España &gt; Rioja</b>
Categoría	Vino Rosado
Precio	<b>4,18 €</b>

## BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Color	Rosa Oscuro

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.50 %
---------	---------

## COMENTARIO

Comentario Los rosados han vuelto a ocupar el puesto que se merecen, a ser apreciados y demandados. Y es que el nivel de su calidad ha aumentado en los últimos años. Y no podía ser menos en Rioja, donde existe también una larga tradición en rosados. Aquí, una de las bodegas más prestigiosas presenta su propuesta en rosa: Marqués de Cáceres Rosado 2015.

Marqués de Cáceres está entre las grandísimas marcas de Rioja y del mundo. La bodega, fundada en 1970, fue pionera en la renovación de los vinos riojanos, introduciendo técnicas como el uso de barricas nuevas en lugar de barricas viejas, y roble francés en lugar del tradicional roble americano. Una bodega grande, con una excepcional proyección internacional (sus vinos llegan a más de 130 países), capaz de elaborar vinos tan cuidados y selectos como una bodega artesanal.

Marqués de Cáceres Rosado 2015 está hecho principalmente con tempranillo (uva emblema de Rioja) de parcelas seleccionadas ubicadas en las zonas más frescas de Cenicero y Rioja Alavesa y vendimiadas de forma manual.



## CATAS (1)

Fecha **15 de febrero de 2017**

# Bodegas Marques De Cáceres Marques De Càceres

- Catador Curso De Cata
- Puntuación 87.0
- Platos Ideal en los aperitivos: charcutería, quesos y patés. En la comida maridará a la perfección con arroces, pastas, paellas mixtas, pescados al horno y carnes blancas como pollo a la naranja.
- Notas Para amantes de los vinos afrutados, creemos que peca de un gusto muy comercial
- Visual Ostenta un bonito rosa frambuesa con ribete ligeramente amorado.
- Olfato La nariz resulta muy fragante y compleja, en la que se entremezclan notas de frutos del bosque en confitura (cereza, mora y fresa) combinadas con aromas de la serie floral (pétalos de rosa) y toques especiados (hinojo y eneldo), todo ello en perfecta armonía sobre un agradable fondo mineral.
- Boca En boca exhibe unos rasgos muy frutales y una buena acidez que le da frescura. Largo final en el que se perciben notas de caramelo de fresa.



## BOTELLAS SACADAS (1)

15/2/17	Precio de		15/2/17	Consumido	
---------	-----------	--	---------	-----------	--