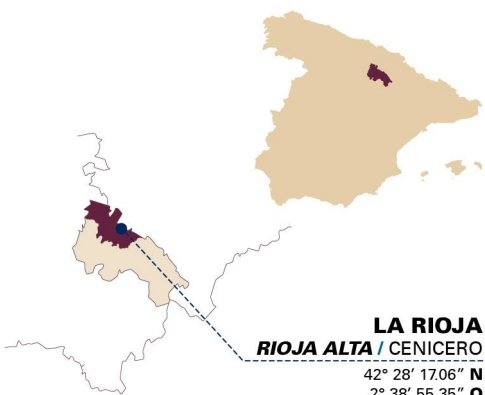


# VINO ECOLÓGICO BIO

## CENICERO / RIOJA



Nel 1970 Henri Forner fonda a Cenicero le Bodegas Marqués de Cáceres grazie anche all'aiuto del professor Emile Peynaud, uno degli enologi più reputati di Bordeaux. Durante la settimana che precede la vendemmia, l'equipe di enologi analizza la qualità delle uve e con la raccolta interamente manuale si selezionando le uve grappolo per grappolo. L'area a barriques della cantina annovera una grande percentuale di querce francesi selezionate, e di legno americano, per integrare armoniosamente il bouquet di frutti maturi con i profondi aromi della quercia. La reputazione millenaria della Rioja è tradizionalmente basata sui vini rossi, Marqués de Cáceres è stata pioniera nell'elaborazione di vini bianchi giovani, pieni di frutti e di freschezza.



ANNO DI FONDAZIONE  
1970



ENOLOGO  
FERNANDO GOMEZ



VITIGNI  
VERDEJO – TEMPRANILL – VIURA –  
GARNACHA



VITICOLTURA  
BIODINAMICA



### TIPOLOGIA

Vino rosso – DOCa RIOJA



### ZONA DI PRODUZIONE

Rioja Alta e Rioja Alavesa.



### VITIGNO

Tempranillo 75%, Graciano 25%.



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Vigneto piantato su terreni rocciosi che consentono un ottimo drenaggio.



### ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

23 anni



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli vengono selezionati e raccolti a mano. Successivamente inizia la fermentazione alcolica a temperatura controllata (max 22°) in serbatoi di acciaio e macerazione relativamente breve (8-10 giorni) con l'obiettivo di ottenere una struttura piacevole. Terminata questa prima parte inizia la pressatura delle uve in pochissimi passaggi. Nessun passaggio in botte. Vino rilasciato con un affinamento in bottiglia inferiore di 6 mesi



### COLORE

Rosso rubino brillante.



### PROFUMO

Al naso è floreale con vivaci note di frutti a bacca rossa.



### SAPORE

In bocca emergono sapori di frutta fresca e succulenta



### ABBINAMENTI

Temperatura di servizio: 13-14 °C