

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marqués de Cáceres Crianza 2016
Vinícola	Marqués de Cáceres
Safra	2016
País	Espanha
Região	D. O. Calificada Rioja
Tipo	tinto
Castas	90% Tempranillo, 10% Garnacha Tinta e Graciano
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês (60% do vinho) e americano (40% do vinho) de 1º a 4º usos por 12 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	93 Decanter 92 Guía Proensa 91 James Suckling 90 Wine Enthusiast 90 Guía Gourmets 90 Vinous 90 Tim Atkin

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“Mais de quatro décadas com uma única obsessão: a qualidade!” – Marqués de Cáceres

A história de Enrique Forner no mundo do vinho remete à sua infância, quando, em 1920, seu pai e seu avô fundaram a Vinícola Forner. A Guerra Civil Espanhola fez com que buscasse exílio na França, onde viveu todo o conturbado período da Segunda Guerra Mundial. Finalmente os tempos de paz chegaram e em 1952 Henrique criou negócios vitivinícolas no Loire e no Rhône, culminando com a compra de dois Chateaux Grand Cru Classé em Bordeaux em 1963. Finalmente, em 1968, decide retornar à Espanha e em 1970 funda a Marqués de Cáceres.

Nestes 50 anos, a empresa se tornou uma das principais vinícolas da Espanha, sendo referência na DOCa Rioja. Seus vinhos acumulam premiações e elogios da crítica especializada internacional e são cultuados tanto no mercado interno quanto no externo.

O Marqués de Cáceres Crianza 2016 é um assemblage onde a Tempranillo domina o corte com 90%. Os 10% restantes ficam a cargo da Garnacha Tinta e da Graciano. As uvas, colhidas manualmente, são provenientes de uma seleção de pequenas parcelas de vinhedos localizados em solos predominantemente argilosos-calcários em Rioja Alta e Rioja Alavesa.

A fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Então, para a realização da malolática, um quarto do vinho é colocado em

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (morango, cereja e ameixa), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), tabaco, chocolate amargo, figo seco e notas defumadas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

impecável estrutura, formada pelo equilíbrio entre taninos firmes e presentes e uma acidez direta e extremamente salivante

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

tapas espanhóis, queijos de maturação média, bruschettas de brie e jamón, talharim ao sugo, torta de batatas, costela de cordeiro na brasa, pato confitado



CULINÁRIA

barricas novas de carvalho francês (60%) e americano (40%) e três quartos permanecem nos tanques de inox. Ao término da FML, o vinho que estava nos tanques é transferido para barricas de carvalho francês e americano (nas mesmas porcentagens 60-40), sendo um quarto em barricas de segundo e terceiro usos e dois quartos em barricas de quarto ou mais usos. Nessas barricas, o vinho amadurece por 12 meses, e então é engarrafado e descansa em cave por mais 12 meses antes de ser liberado ao mercado.

O Marqués de Cáceres Crianza geralmente tem um bom desempenho em concursos e reviews, mas esta safra 2016 – uma das melhores desta década – acumula reconhecimentos: em 2019, cravou 93 pontos na publicação inglesa Decanter, uma das mais importantes do planeta, e 91 pontos pelo respeitado crítico americano James Suckling. Neste ano, levou boas notas em dois guias espanhóis, com 92 pontos no Guía Proensa e 90 pontos no Guía Gourmets. Os mesmos 90 pontos também foram alcançados na Wine Enthusiast, na Vinous e pelo Master of Wine Tim Atkin, que o classificou com “ultra-confiável”. Já na Wine Spectator, não alcançou os 90 pontos, ficando em 89 – porém chama a atenção uma informação ao seu ótimo potencial de guarda: “pode ser bebido agora até 2032”.