

Cesar Marquez Parajes del Bierzo

Rødvin / Spania / Castilla y León

Produsent: [Cesar Marquez](#)

Årgang: 2021

Land: Spania

Distrikt: Castilla y León

Område: El Bierzo

Drue: 85% mencia, 8% godello, 7% alicante bouschet

Veil. pris horeca: 215.9 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 269.9,-

EDP nr. : 9071127

SAP nr. : 9071127

Vinmonopol nr. : 13573101



Innhold:

Syre:5.8

Sukker:< 3

Alkohol:13 %

Om produsenten

Unge Cesar Marques har dype familierøtter i vinregionen Bierzo i nord-vestlige Spania. Hans introduksjon til vinens verden skjedde via hans onkel Raul Perez som er kjent som en av Spanias moderne vin pionerer. Som lærling arbeidet Cesar mye i familie vingården, men tilbrakte noe tid hos andre Spanske vinmakere. I 2015 etablerte Cesar sitt eget domaine i Bierzo. Gjennom sitt eget domaine har Cesar et ønske om å kombinere burgundiske og spanske vinmakingstradisjoner i et forsøk på å lage mer terroir-spesifikke og elegante viner. Cesar har også vært en pådriver for et klassifikasjonssystem, likt det man finner i Burgund, i Bierzo. Mange av vinmarkene og parsellene Cesar arbeider med er over 100 år gamle «bush-vines», og befinner seg rundt kommunen Valtuille de Abajo. Vinmakingen for mange av de røde vinene er relativt like og baserer seg på primært druen Mencia. Druene avstilkes og fermenteres i åpne fermenteringskar. Etter fermenteringen lagres vinene i 12 måneder på gamle barriques.

Mer om vinen

Total produksjon på 18400 flasker.

Terroir: Miks av leire, sand og skifer.

Vinmarkene ligger på mellom 460 - 750 moh og har en snitt alder på 100 år.

Arbeider økologisk i vinmarkene.

Vinifikasjon

Håndplukke druer. Fermentert på åpne 1000 l brukte fat og ståltanker. Modnet 12 måneder på eldre 225, 400, 500 og 600 Liters fat. Ufiltrert.

Smaksbeskrivelse

Kompleks aroma av mørke bær, lakris og mineraler. Tørr vin med konsentrert smak av mørke bær, moreller og jordlige toner i ettersmak.

Passer til

Lyst kjøtt, Småvilt og fugl, Storvilt