

Cesar Marquez Pico Ferreira

Rødvin / Spania / Castilla y León

Produsent: [Cesar Marquez](#)
Årgang: 2019
Land: Spania
Distrikt: Castilla y León
Område: El Bierzo
Drue: 85% mencia, 10% alicante
bouschet, 5% godello

Veil. pris horeca: 351.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 439.9,-
EDP nr. : 9071128
SAP nr. : 9071128
Vinmonopol nr. : 13572901

Innhold:
Syre:5.5
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 druene Mencia. Druene avstilkes og fermenteres i åpne fermenteringskar. Etter fermenteringen lagres vinene i 12 måneder på gamle barriques.

Mer om vinen

Total produksjon på 1200 flasker.
Terroir: Hovedsaklig skifer
Vinmarken er på totalt 0,3 Ha, har en alder på 100 år og ligger på 700 moh.
Arbeider økologisk i vinmarkene.

Vinifikasjon

Håndplukke druer. Fermentert med 50% hele klaser på åpne 500 liters brukte fat. Modnet 12 måneder på 500 liters franske eldre fat. Tappet ufiltrert.

Smaksbeskrivelse

God intensitet med bringebær, røyk, urter og pepper på nesen. Frisk, ung, konsentrert med en lang ettersmak.

Passer til

Lyst kjøtt, Småvilt og fugl, Storvilt