

Marqués de Cáceres

Reserva Especial 2007

EDICIÓN LIMITADA DE 21.300 BOTELLAS

15% Graciano
85% Tempranillo



Viste un tono granate con ribetes oscuros que vislumbran densidad. Aromas profundos y complejos donde se alternan unas notas especiadas, un ligero tostado y un fondo de mora, frambuesa salvaje. Boca golosa con una trama de taninos sabrosos, bien integrados que despliega mucho volumen. Esa armoniosa estructura persiste a final de cata para revelar toda la singularidad y la elegancia de este gran vino.



Clima inusual. Otoño e invierno soleados, secos y con temperaturas suaves. Primavera muy lluviosa y fría que provocó retraso en el ciclo vegetativo y corrimiento de flor con pobre cuajado. Verano con temperaturas y vientos suaves que favorecieron una lenta maduración fijando acidez, aromas y taninos maduros.

En consecuencia ha habido unas uvas de gran calidad de las que obtuvimos una cosecha comparable a las mejores de los últimos años.



El Reserva solo se vinifica a partir de añadas calificadas como “excelentes” o “muy buenas”. Este vino de prestigio se cría 24 meses en barricas nuevas de roble procedentes del centro de Francia, y se afina después en botella durante 18 meses.



Adecuado para acompañar pescados muy sabrosos y atún preparados en salsa de tomate poco picante, charcutería fina (ibéricos), todo tipo de carnes asadas, estofadas o a la parrilla, especialmente foie, solomillos de res, pato, perdiz, caza de pluma, quesos fuertes y curados.

Temperatura de servicio: 16-18°C.

