

UN INFORME CON NOTICIAS, PUNTUACIONES Y OFERTAS DE VINOS



Marqués de Cáceres

Celebramos con Orgullo la Llegada de la Bodega Marqués de Cáceres al Portafolio de Grandes Marcas de Vinos, S.A.



El nombre de Marqués de Cáceres para este Gran Vino se lo cedió a Enrique Forner un amigo valenciano, Vicente Noguera y Espinosa de los Monteros.

Hoy le ha sucedido su hijo, Juan Noguera Merle, digno representante del Marquesado que en el siglo XVIII le fuera concedido a su antepasado Juan Ambrosio García de Cáceres y Montemayor, Capitán de Fragata en la Armada Real, por méritos de guerra en el Reino de Nápoles.

A finales de los años 60, Enrique Forner, fundador de la Bodega, se planteó el objetivo de poner en práctica en su patria, España, la amplia experiencia adquirida en largos años de profesión en diferentes regiones vitícolas de Francia, especialmente en Burdeos. Escogió para ello la zona de mayor prestigio en vinos finos, y la mejor ubicación de La Rioja Alta. A la vista del minifundio que impera en los viñedos más nobles de La Rioja, de la enorme variedad de microclimas, suelos, orientaciones de viñas, etc. optó por adquirir a los propios viticultores las uvas de los pagos más privilegiados de las mejores zonas.

Sin relegar su experiencia personal, pero avalado por el extraordinario apoyo de su amigo Emile Peynaud, la familia fue configurando en Marqués de Cáceres un estilo diferente a las demás bodegas de la región, basado en la calidad y la personalidad de sus vinos, las cuales se pusieron ya de manifiesto con la mítica cosecha de 1970, la primera que comercializó la Bodega.

El relevo del Profesor Peynaud lo tomó posteriormente uno de sus alumnos, el repu-



tado enólogo **Michel Rolland** quien, desde 1990 colabora con la Bodega en la consolidación del "estilo" de sus vinos con un constante afán de superación de las calidades producidas.

Los vinos tintos de Marqués de Cáceres destacan por su carácter singular.

La rigurosa selección de las uvas armoniza las variedades de Tempranillo (uva tinta mayoritaria en Rioja) con Garnacha y Graciano que se elaboran con esmero para lograr vinos de gran elegancia y una buena concentración.

Posteriormente, la crianza en barrica de roble seleccionado aporta adicionalmente el toque de distinción a esos vinos que revelan entonces una mayor complejidad, un delicado toque avainillado y unos taninos sabrosos, culminando su afinado durante una larga estancia en el muy amplio botellero de la Bodega.

El espíritu renovador está presente también en el resto de vinos de la gama. El ROSADO, feliz maridaje de Tempranillo y Garnacha, así como los BLANCOS nacidos de Viura y Malvasía, se elaboraron de una manera diferente y apropiada para extraer la fruta y la personalidad de las variedades de uvas procedentes de terruños de excepción, obteniendo vinos que destacan por su carácter afrutado, su frescura, su vivacidad y su relevancia aromática.

Actualmente los vinos de Marqués de Cáceres reciben altas puntuaciones en revistas críticas reconocidas internacionalmente como en la famosa Guía Peñín y la Wine Spectator.

Los vinos Marqués de Cáceres ahora tienen nueva casa en República Dominicana. Podrá encontrarlos en las tiendas de La Enoteca y Punto y Corcho de Vinos, S. A.

¿Cursos de Vinos?

Pregunte por nuestros cursos de Vinos con el educador Pablo Díaz

809-532-1566

la enoteca VINOS
TIENDA DE BEBIDAS

Tel. 809-532-1566.

E-Mail: sjaquez@vinos.com.do

PUNTO Y CORCHO

La Marina: 809-523-2343

Punta Cana: 809-552-6004

Santo Domingo: 809-683-0533