

# Cesar Marquez Pico Ferreira

Rødvin / Spania / Castilla y León

Produsent: [Cesar Marquez](#)  
Årgang: 2021  
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 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 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