



19



70

BODEGAS MARQUÈS
DE CÀCERES



BODEGAS MARQUÉS
DE CÁCERES

*“Los olivos, testigos silenciosos del paso del tiempo,
vigilan cada año el renacer de nuestros viñedos,
regalándonos sus frutos como hace la vid.”*

THE REASON WHY

El prestigio de Marques de Cáceres se asienta sobre el **compromiso por la calidad** de los vinos que elabora. Y por una constante **búsqueda de la excelencia** desde que su fundador, Enrique Forner, revolucionó las técnicas de elaboración con un **nuevo estilo de vino** más afrutado y con más estructura, así como unos vinos blancos y rosados vivos y frescos.

Desde entonces, su objetivo ha sido alcanzar la **máxima expresión del terroir** para crear **vinos singulares** de gran elegancia perfectos para disfrutar y compartir. Gracias al esfuerzo, dedicación y saber hacer de la Familia Forner, Marqués de Cáceres se ha consolidado como **una de las bodegas de mayor renombre** en el panorama internacional, consiguiendo numerosos **premios y reconocimientos**.

En la actualidad, **mantiene vivo su espíritu innovador** al abarcar proyectos en el ámbito de la sostenibilidad, la viticultura, la digitalización, la internacionalización y el enoturismo.



EL PROYECTO

“Del respeto por los frutos que nos regala nuestra tierra nace este Aceite de Oliva Virgen Extra, que al igual que nuestros vinos, realza con elegancia y armonía la máxima expresión del terroir.”

Un exclusivo aceite **monovarietal de variedad arbequina** procedente de olivos **centenarios** situados en el corazón de La Rioja y elaborado con aceitunas de escaso rendimiento, recolectadas en verde y seleccionadas con mimo para garantizar un producto de máxima calidad. Un terruño único, que nos ofrece frutos de **extraordinario valor y marcado carácter**.

El resultado es un **Aceite de Oliva Virgen Extra** de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos. **Primera extracción en frío**, que asegura que sus **cualidades organolépticas y nutricionales** mantienen su sabor y características fiel a la variedad.

Una **producción limitada** de 5.000 botellas presentada en un cuidado packaging con una botella de 500 ml.; y una **etiqueta minimalista y elegante** que transmite el Look&Feel de la marca.

Su destino será principalmente para **mercados internacionales y restauración de alta gama**; aunque un pequeño número de botellas estará disponible en su **tienda física (y online)***



LA VARIEDAD ARBEQUINA

“El olivo, símbolo internacional de paz, sabiduría y armonía.”

La arbequina es una variedad **muy apreciada en los mercados internacionales** por su sabor más dulce y suave, fácil de disfrutar para todos los paladares. Su producción precoz permite una recolección temprana que permite obtener **aceites de excelente calidad, con un perfil más afrutado, ligeramente más verde y con un sutil toque picante.**

Por su **versatilidad**, puede degustarse en multitud de elaboraciones, pero por su sabor suave está especialmente indicado para la elaboración de salsas, cremas, marinado de carnes o pescados, entre otros.

Es perfecto para todas aquellas elaboraciones en las que se busca la **delicadeza** y no que un sabor fuerte imponga demasiado su presencia, como mayonesa, arroces o incluso repostería.

Una **fantástica elección para disfrutar en crudo**, en una tosta o acompañado de quesos, pasta fresca o sobre una sencilla tostada de pan.

Este Aceite de Oliva Virgen Extra tiene un **alto contenido en polifenoles** al ser un zumo de aceituna con una elevada concentración en compuestos fenólicos.





19

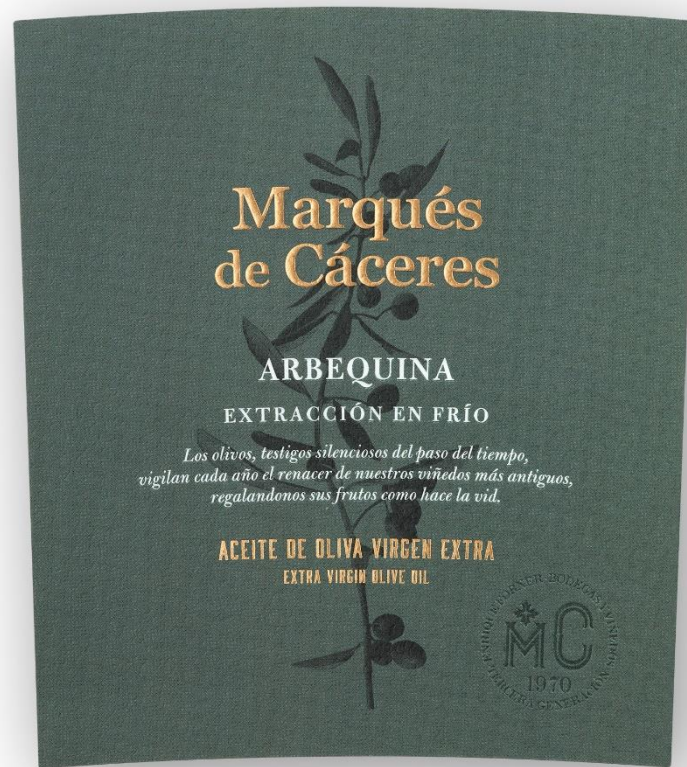


70

BODEGAS MARQUÈS
DE CÀCERES



UN DISEÑO CUIDADO Y ELEGANTE



ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

100% ARBEQUINA
EXTRACCIÓN EN FRÍO

Nota de Cata:

En nariz, complejo, afrutado verde de intensidad alta, clorofilas, manzana y yerba recién cortada.

En boca es agradable, potente pero delicado, armónico, de tacto aterciopelado, astringente y persistente; tenues matices amargos y picantes al principio, en equilibrio con el dulzor propio y atributos de la aceituna sana y fresca de que procede.

Recomendaciones de maridaje:

- Ensaladas de verduras y de frutas
- Sólo con tomate.
- Pescados blancos y mariscos al vapor, a la plancha o marinados.
- Salsas de cualquier tipo, mahonesas, alioli o vinagretas
- Carnes blancas o rojas poco hechas.
- Arroz blanco al vapor o poco cocinado
- Pastas de todo tipo con la receta "ajo y aceite"
- Bocadillos de jamón, salmón ahumado o queso.
- Tostadas con tomate natural, o con miel
- Postres y Repostería sustituyendo a la mantequilla
- No se recomienda para freír





19



70

BODEGAS MARQUÈS
DE CÀCERES