



2018 Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Un domaine ancien mais des méthodes modernes

Description:

Les raisins de Tempranillo pour le Señorío de Cuzcurrita sont issus de vieilles vignes cultivées dans l'enceinte du château. Ils sont vendangés à la main, puis les baies font l'objet d'une sélection rigoureuse. Le domaine a connu un succès fulgurant, surtout parce qu'ici, les exigences de qualité commencent là où s'arrêtent celles des autres.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, reflets scintillants au centre. Joli nez aux notes de cerises noires juteuses, de confiture de framboise et de biscuits au chocolat noir, sur un soupçon d'eucalyptus et de tabac à pipe. Gelée de baies sauvages, pain d'épices et délicates notes de bois précieux. Bouche fondante et flatteuse, avec des tannins mûrs et un subtile douceur d'extrait. D'une grande élégance, il reste soyeux et tendre jusque dans la finale persistante. Un Rioja authentique avec une grande personnalité et une beaucoup classe.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Rioja
Producteur:	Castillo de Cuzcurrita
Notation(s):	Guía Proensa 93/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1022018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa

Castillo de Cuzcurrita

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Proensa 93/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanner.