



2020 Tilo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Un vrai bijou et toujours un secret de la Rioja

Description:

Les raisins pour le vin tilo sont récoltés par parcelles dans le vignoble du Monte de Cuzcurrita. Le vin n'est produit que lors d'années exceptionnelles, car les raisins n'atteignent leur pleine maturité que lors de très bonnes années.

Note de dégustation:

Rouge pourpre impénétrable, centre noir. Séduisant bouquet de cerises au chocolat et de confiture de mûres. Superbe diversité d'arômes, petites baies noires, herbes méditerranéennes et une jolie touche de barrique rappelant les grains de moka torréfiés et la fève de cacao. Texture concentrée mais ciselée dans la bouche envoûtante, avec une puissance de fruit unique et une omniprésente douceur. Prunes à la cannelle, liqueur de cerise et tabac à pipe parfumé. Il présente d'énormes réserves, avec l'amplitude d'un grand Ribera et la finesse d'un grand Rioja, dont il a sans aucun doute le potentiel.

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):	Score 20/20, Decanter 96/100, Tim Atkin 97/100, Wine Enthusiast 96/100
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2042
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1022220

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tilo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Origine: Espagne
Notation(s): Score 20/20, Decanter 96/100, Tim Atkin 97/100, Wine Enthusiast 96/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2042
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.