



2016 Tilo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Un vero e proprio gioiello e ancora un segreto della Rioja

Descrizione del vino:

Le uve per il vino tilo sono raccolte per parcella nei vigneti del Monte de Cuzcurrita. Il vino viene prodotto solo in annate eccezionali, poiché le uve raggiungono la piena maturazione solo in annate molto buone.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile dal centro al disco. Ciliegie nere succose, mirtili, spezie esotiche, violette e cioccolato cremoso al naso, con delicate sfumature di erbe e tabacco da pipa. Frutti di bosco, pan di zenzero e sottili note di legno pregiato al palato, che si scioglie in bocca, con tannini maturi e impeccabilmente integrati, dolcezza dell'estratto e delicata acidità. Setoso, elegante e con una finezza naturale fino al lungo finale.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Rioja
Produttore:	Castillo de Cuzcurrita
Valutazioni:	Tim Atkin 97/100, J. Robinson 17.5/20, Score 19.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	1022216

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tilo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Origine: Spagna
Valutazioni: Tim Atkin 97/100, J. Robinson 17.5/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Maturità: fino a 2035
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.