2017 Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

La scommessa sicura a La Bodega

Descrizione del vino:
Il Señorío de Cuzcurrita è un blend di uve Tempranillo provenienti dalle antiche pendici del recinto murato del castello e da altri appezzamenti vicini. La tipicità dei terroir conferisce al vino un'espressione complessa. Le uve sono raccolte a mano e gli acini sono sottoposti a un rigoroso processo di selezione. La tenuta è diventata famosa in pochi anni, anche perché qui gli standard di qualità iniziano dove quelli degli altri finiscono.
Nota di degustazione:
Porpora impenetrabile, centro violaceo. Al naso affascina per le succose ciliegie nere, la marmellata di lamponi e i biscotti al cioccolato fondente, con note di eucalipto e tabacco da pipa. Gelatina di frutti di bosco, pan di zenzero e note di legno nobile. Al palato è lusinghiero e fondente, con tannini maturi e sottili e un’incantevole morbidezza. Molto elegante, rimane setoso fino al finale persistente.
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:	Guía Proensa 96/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	1022017

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Proensa 96/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch