



## 2020 Cuzcurrita Natural

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

La valeur sûre del Castillo de Cuzcurrita

### Descrizione del vino:

Le uve tempranillo provengono dai vigneti "La Pradilla" e "Cerrado Grande". Il vigneto biologico Cerrado Grande è stato piantato nel 1980 con viti a calice all'interno delle mura della fortezza.

### Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, con centro violaceo. Intenso bouquet di succose ciliegie nere, ribes e mirtilli. Inoltre, note balsamiche di cedro, eucalipto e un tocco di tabacco da pipa dolce. Al naso, sfaccettato, gli aromi eterei sono accompagnati da frutti di bosco, ciliegie al cioccolato e crostata di prugne. Al palato presenta frutti succosi, un'accattivante morbidezza e un'affascinante consistenza. Molto elegante, rimane piacevolmente fruttato, con un'acidità ben bilanciata e tannini leggermente granulosi fino al finale delicatamente persistente. Questo vino naturale riflette la grande classe dell'enologa Ana Martin. Imbottigliato non filtrato e brut, senza additivi.

### Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

### Paese d'origine:

Spagna

### Regione:

Rioja

### Produttore:

Castillo de Cuzcurrita

### Valutazioni:

### Vinificazione:

7 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Bio

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

fino a 2026

### Varietà d'uva:

100% Tempranillo

### Numero di articolo:

1064420

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cuzcurrita Natural**

Rioja DOCa  
Castillo de Cuzcurrita

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	7 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.