



2017 Cerrado del Castillo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Il segreto di Rioja per gli addetti ai lavori

Descrizione del vino:

Dal 1999, l'enologa Ana Martín lavora a Cuzcurrita, che possiede il castello Castillo Cuzcurrita del XIV secolo. Ha modernizzato la cantina, perfezionando la combinazione di tradizione e modernità. Il vino viene prodotto per gravità. Dalla raccolta dell'uva all'imballaggio delle bottiglie in carta velina, tutto il lavoro è fatto a mano. Juan Diez del Corral, il direttore, e Ana Martín sono riusciti a rendere famosa la tenuta in pochi anni.

Nota di degustazione:

Saturazione, cremisi impenetrabile dal disco al centro. Naso complesso con note di bacche nere selvatiche, ginepro e calde spezie esotiche. Non mancano sfumature gourmet di confettura di amarene, scaglie di crémant al cioccolato e muffin al mirtillo, con note di malto e incenso. Al palato è tenero e generoso, con tannini perfettamente integrati. Grande potenza e persistenza 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: Score 19.5/20, Decanter 92/100, Guía Proensa 95/100, Tim Atkin 94/100

Vinificazione: 24 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: fino a 2038

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Numero di articolo: 1022117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cerrado del Castillo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Origine: Spagna
Valutazioni: Score 19.5/20, Decanter 92/100, Guía Proensa 95/100, Tim Atkin 94/100
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Maturità: fino a 2038
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.