



## 2019 Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Dietro le vecchie pietre, metodi moderni

### Descrizione del vino:

Le uve Tempranillo per il Señorío de Cuzcurrita provengono da vecchie viti coltivate nei terreni del castello. La famosa enologa Ana Martín è molto legata all'alleanza tra modernità e tradizione. Le uve sono raccolte a mano, poi gli acini sono sottoposti a una rigorosa selezione. L'azienda è diventata famosa in pochi anni, anche perché qui i requisiti di qualità iniziano dove finiscono quelli degli altri.

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi saturo dal disco al centro. Ciliegie nere succose, coulis di lamponi e cacao leggermente amaro al naso, con note di eucalipto e tabacco da pipa biondo, oltre a sentori di melograno, amaretto al cocco, pan di zenzero e legno pregiato. Il palato è fluido, con aromi di frutta fresca e una struttura lusinghiera. Tannini maturi e discreti, dolcezza dell'estratto.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Rioja
<b>Produttore:</b>	Castillo de Cuzcurrita
<b>Valutazioni:</b>	Guía Proensa 96/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Numero di articolo:</b>	1022019

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa  
Castillo de Cuzcurrita

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Guía Proensa 96/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.