



## Cerrado del Castillo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Le secret d'initiés de la Rioja

### **Beschreibung:**

Depuis 1999, l'oenologue Ana Martín travaille chez Cuzcurrita, à qui appartient le château Castillo Cuzcurrita datant du XIVe siècle. Elle a modernisé la Bodega, perfectionnant ainsi l'alliance de la tradition et de la modernité. La vinification est effectuée par gravité. Depuis les vendanges jusqu'à l'emballage des bouteilles dans du papier de soie, le travail est entièrement manuel. Juan Diez del Corral, le gérant, et Ana Martín ont réussi à rendre le domaine célèbre en seulement quelques années.

### **Degustationsnotiz:**

Pourpre impénétrable, noir au centre. Gâteau au chocolat et confiture de cerises dans le nez concentré aux touches de gelée de mûres, de pain d'épices et de compote de prunes. Bouche mûre et veloutée aux tannins ronds, texture d'une douceur de miel. C'est un vin complexe et élégant à la fois, tendre jusque dans la finale juteuse aux arômes de liqueur de cerise et de pralinés aux noix.

### **Accompagne idéalement:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Produzent:</b>	Castillo de Cuzcurrita
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2036
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Artikelnummer:</b>	1022115

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Cerrado del Castillo

Rioja DOCa  
Castillo de Cuzcurrita

<b>Herkunft:</b>	Espagne
<b>Notation:</b>	Score 19.5/20, Tim Atkin 95/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2036
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.5%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.