



## Cerrado del Castillo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Le secret d'initiés de la Rioja

### **Beschreibung:**

Le Cerrado est le fleuron du Castillo de Cuzcurrita et l'expression d'un terroir unique. Les raisins Tempranillo proviennent de très vieilles vignes qui poussent dans un vignoble clos de murs, juste à côté du château. Cette barrière naturelle protège les vignes du vent et des températures extrêmes et crée un microclimat unique qui, année après année, produit des raisins d'une concentration et d'un équilibre exceptionnels. La vinification suit une philosophie claire : faibles rendements, vendanges manuelles sélectives, fermentation lente et élevage soigné en fûts de chêne français. Après une longue période de maturation, on obtient un vin d'une grande profondeur, avec des arômes de fruits mûrs, des notes épicées raffinées, une structure vive et une capacité de garde remarquable. Le Cerrado allie la puissance du Tempranillo à l'élégance de la Rioja Alta : un vin qui reflète clairement son origine et qui, à chaque gorgée, permet de découvrir le terroir de Cuzcurrita.

### **Degustationsnotiz:**

Rouge pourpre saturé et impénétrable du disque au centre. Nez complexe aux notes de baies noires sauvages, de genièvre et d'épices exotiques chaudes. On retrouve également des nuances gourmandes de confiture de cerises noires, de copeaux de chocolat crémant et de muffin aux myrtilles, sur des touches maltées et un soupçon d'encens. La bouche est tendre et généreuse, avec des tannins parfaitement intégrés. Belle puissance et persistance jusqu'à la longue finale.

### **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>    | 14.5%                  |
| <b>A boire:</b>        | jusqu'en 2038          |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Tempranillo       |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 1022117                |

## 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, Decanter 92/100, Guía Proensa 95/100, Tim Atkin 94/100                                                                             |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Tempranillo                                                                                                                                  |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2038                                                                                                                                     |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                    |
| <b>Elevage:</b>     | 24 Mois en Barrique                                                                                                                               |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5%                                                                                                                                             |
| <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. |