



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 brillant, impénétrable du disque jusqu'au centre. Nez aux intenses notes de baies noires sauvages, de genièvre et d'épices exotiques chaudes, avec des jolies nuances de confiture de cerises noires et de vermicelles de chocolat amer. Muffin chaud aux myrtilles, touches maltées ainsi qu'un soupçon d'encens dans le milieu de bouche volumineux. Palais ample avec des tannins parfaitement intégrés et une grande douceur d'extrait. Puissance et séduisante présence jusque dans la finale persistante.

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.

Pays d'origine:	Espagne
Produzent:	Castillo de Cuzcurrita
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	100% Tempranillo
Artikelnummer:	1022119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cerrado del Castillo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft:	Espagne
Notation:	Guía Proensa 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100
Cépage(s):	100% Tempranillo
A boire:	jusqu'en 2039
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	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.