



Cuzcurrita Natural

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

La valeur sûre de Castillo de Cuzcurrita

Beschreibung:

Les raisins de tempranillo proviennent des vignobles de « La Pradilla » et de « Cerrado Grande ». Le vignoble Cerrado Grande exploité biologiquement, a été planté en 1980 de vignes en gobelet, dans l'enceinte de la forteresse.

Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable, violet au centre. Bouquet intense de cerises noires juteuses, de cassis et de myrtilles. Également des notes balsamiques de cèdre, d'eucalyptus, avec une touche de tabac à pipe sucré. Dans le nez aux multiples facettes, les arômes éthérés sont accompagnés de baies des bois, de cerises au chocolat et de tarte aux prunes. La bouche présente un fruit juteux, un fondant captivant et une texture charmeuse. Très élégant, il reste agréablement fruité, avec une acidité bien équilibrée et des tannins légèrement granuleux jusqu'à la finale délicatement persistante. Ce Natural Wine reflète la grande classe de l'œnologue Ana Martin. Mis en bouteille non filtré et brut, sans aucun additif.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Espagne

Produzent: Castillo de Cuzcurrita

Elevage: 5 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: ES-ECO-035-RI

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1064421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cuzcurrita Natural

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 18,5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Weinbau:	Bio. Certification bio: ES-ECO-035-RI
Elevage:	5 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.