



2013 Tilo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Un vrai bijou et toujours un secret de la Rioja

Description:

Les raisins pour le vin tilo sont récoltés par parcelles dans le vignoble du Monte de Cuzcurrita. Le vin n'est produit que lors d'années exceptionnelles, car les raisins n'atteignent leur pleine maturité que lors de très bonnes années.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Région: Rioja

Producteur: Castillo de Cuzcurrita

Notation(s): Score 20/20

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0 %

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s): 100% Tempranillo

Référence: 1022213

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tilo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Origine: Espagne
Notation(s): Score 20/20
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: 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.