



2016 Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Quand le caractère se mêle à la classe

Description:

Au cours des 20 dernières années, l'oenologue Ana Martín a peu à peu modernisé la Bodega Cuzcurrita sans pour autant rompre avec la tradition. La vinification est effectuée par gravité. Les raisins sont vendangés à la main, puis les baies font l'objet d'une sélection rigoureuse. Le domaine est devenu célèbre en seulement quelques années, surtout parce qu'ici, les exigences de qualité commencent là où s'arrêtent celles des autres.

Note de dégustation:

Pourpre opaque, violet au centre. Des cerises noires juteuses, de la confiture de framboises et des biscuits au chocolat amer dans le nez fascinant. Egalement de la gelée de baies sauvages, une touche de pain d'épices et de légers arômes grillés. Texture veloutée en bouche. Tannins mûrs et ronds et une douceur d'extrait gélatineuse. D'une grande élégance, il reste soyeux et doux jusqu'à la finale persistante.

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):	Guía Proensa 96/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1022016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Proensa 96/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 92/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.