



2016 Cerrado del Castillo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Le secret d'initiés de la Rioja

Description:

Depuis 1999, l'oenologue Ana Martín travaille chez Cuzcurrita, à qui appartient le château Castillo Cuzcurrita datant du XIVe siècle. Elle a modernisé la Bodega, perfectionnant ainsi l'alliance de la tradition et de la modernité. La vinification est effectuée par gravité. Depuis les vendanges jusqu'à l'emballage des bouteilles dans du papier de soie, le travail est entièrement manuel. Juan Diez del Corral, le gérant, et Ana Martín ont réussi à rendre le domaine célèbre en seulement quelques années.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable du disque jusqu'au centre. Séduisant nez de mûres, d'épices exotiques, de confiture de cerises et de vermicelles au chocolat, sur des notes de myrtilles, de malt et un soupçon d'encens. Subtilement floral dans le milieu de bouche imposant. Bouche ample aux tannins parfaitement intégrés, avec une grande douceur d'extrait. Agréable et complexe, mais d'une délicate élégance.

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 97/100, Score 19.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1022116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cerrado del Castillo

Rioja DOCa

Castillo de Cuzcurrita

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Proensa 97/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2037
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 décanner.