



2019 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:

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 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):	Tim Atkin 95/100, Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	1022119

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):	Tim Atkin 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2039
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.