



Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Dietro le vecchie pietre, metodi moderni

Beschreibung:

Le uve Tempranillo per il Señorío de Cuzcurrita provengono da vecchie viti coltivate nei terreni del castello. La rinomata enologa Ana Martín si impegna a coniugare modernità e tradizione. Le uve sono raccolte a mano e gli acini sono sottoposti a un rigoroso processo di selezione. La tenuta è diventata famosa in pochi anni, anche perché qui gli standard di qualità iniziano dove quelli degli altri finiscono.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi saturo dal disco al centro. Ciliegie nere succose, coulis di lamponi e cacao leggermente amaro al naso, con note di eucalipto e tabacco da pipa biondo, oltre a sentori di melograno, amaretto al cocco, pan di zenzero e legno pregiato. Il palato è fluido, con aromi di frutta fresca e una struttura lusinghiera. Tannini maturi e discreti, dolcezza dell'estratto.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Spagna

Produrent: Castillo de Cuzcurrita

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1022019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Proensa 96/100, Tim Atkin 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.