



Cerrado del Castillo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Il segreto di Rioja per gli addetti ai lavori

Beschreibung:

Dal 1999, l'enologa Ana Martín lavora a Cuzcurrita, che possiede il castello Castillo Cuzcurrita del XIV secolo. Ha modernizzato la cantina, perfezionando la combinazione di tradizione e modernità. Il vino viene prodotto per gravità. Dalla raccolta dell'uva all'imballaggio delle bottiglie in carta velina, tutto il lavoro è fatto a mano. Juan Diez del Corral, il direttore, e Ana Martín sono riusciti a rendere famosa la tenuta in pochi anni.

Degustationsnotiz:

Porpora impenetrabile, nero al centro. Torta al cioccolato e marmellata di ciliegie al naso, con note di gelatina di more, pan di zenzero e composta di prugne. Al palato è maturo e vellutato, con tannini rotondi e una struttura mielosa. È un vino complesso ed elegante, tenero fino al finale succoso, con aromi di liquore di ciliegie e praline di nocciole.

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:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Castillo de Cuzcurrita

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1022115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cerrado del Castillo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19.5/20, Tim Atkin 95/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.