



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 dal disco al centro. Naso seducente di more, spezie esotiche, marmellata di ciliegie e vermicelli di cioccolato, con note di mirtillo, malto e incenso. Sottilmente floreale nell'imponente palato medio. Al palato è pieno, con tannini perfettamente integrati e grande dolcezza dell'estratto. Piacevole e complesso, ma delicatamente elegante.

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: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1022116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cerrado del Castillo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Proensa 97/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2037
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	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.