



Cerrado del Castillo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Il segreto di Rioja per gli addetti ai lavori

Beschreibung:

Il Cerrado è il fiore all'occhiello di Castillo de Cuzcurrita ed espressione di una posizione unica. Le uve Tempranillo provengono da viti molto vecchie che affondano le loro radici in un vigneto recintato proprio accanto al castello. Questa barriera naturale protegge le viti dal vento e dalle temperature estreme e crea un microclima inconfondibile che, anno dopo anno, produce uve di altissima concentrazione ed equilibrio. La vinificazione segue una filosofia chiara: basse rese, vendemmia manuale selettiva, fermentazione lenta e un delicato affinamento in botti di rovere francese. Dopo un lungo periodo di maturazione, si ottiene un vino di grande profondità, con frutta matura, spezie delicate, struttura vivace e notevole capacità di invecchiamento. Nel Cerrado, la forza del Tempranillo si unisce all'eleganza della Rioja Alta: un vino che riflette chiaramente la sua origine e che, ad ogni sorso, fa vivere il terroir di Cuzcurrita.

Degustationsnotiz:

Saturazione, cremisi impenetrabile dal disco al centro. Naso complesso con note di bacche nere selvatiche, ginepro e calde spezie esotiche. Non mancano sfumature gourmet di confettura di amarene, scaglie di crémant al cioccolato e muffin al mirtillo, con note di malto e incenso. Al palato è tenero e generoso, con tannini perfettamente integrati. Grande potenza e persistenza fino al lungo finale.

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: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1022117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cerrado del Castillo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 19.5/20, Decanter 92/100, Guía Proensa 95/100, Tim Atkin 94/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.