



Cerrado del Castillo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Questo vino è un'assoluta chicca della Rioja

Beschreibung:

Questo consiglio da insider viene dalla rinomata enologa Ana Martín, che nel 1999 ha portato la bodega agli

standard più moderni. Il vino è prodotto esclusivamente per gravità, con grande attenzione all'armonia tra tradizione e modernità. Insieme a Juan Diez del Corral, il direttore generale,

Ana Martín ha trasformato in pochi anni la cantina in una delle aziende d'élite della regione della Rioja. \"Cerrado\"

significa qualcosa come \"Clos\", cioè un vigneto murato adiacente al Castillo. Il vigneto singolo

Cerrado produce vini di impressionante potenza e delicata eleganza anno dopo anno.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi brillante, impenetrabile dal disco al centro. Note intense di bacche nere selvatiche, ginepro e calde spezie esotiche al naso, con graziosi accenni di confettura di amarene e vermicelli di cioccolato amaro. Caldo muffin al mirtillo, tocchi maltati e un accenno di incenso nel voluminoso palato medio. Palato pieno con tannini perfettamente integrati e grande dolcezza dell'estratto. Potente e seducente fino al finale persistente.

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 2039

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1022119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cerrado del Castillo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Guía Proensa 98/100, Score 19/20, Tim Atkin 95/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2039
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.