



## Tilo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Un vero e proprio gioiello e ancora un segreto della Rioja

### **Beschreibung:**

Le uve per il vino tilo sono raccolte per parcella nei vigneti del Monte de Cuzcurrita. Il vino viene prodotto solo in annate eccezionali, poiché le uve raggiungono la piena maturazione solo in annate molto buone.

### **Degustationsnotiz:**

Porpora impenetrabile dal centro al disco. Ciliegie nere succose, mirtilli, spezie esotiche, violette e cioccolato cremoso al naso, con delicate sfumature di erbe e tabacco da pipa. Frutti di bosco, pan di zenzero e sottili note di legno pregiato al palato, morbido e lusinghiero, con tannini maturi e impeccabilmente integrati, dolcezza dell'estratto e delicata acidità. Setoso, elegante e con una finezza naturale 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 2035

**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo

**Artikelnummer:** 1022216

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Tilo

Rioja DOCa  
Castillo de Cuzcurrita

**Herkunft:** Spagna  
**Valutazioni:** Tim Atkin 97/100, J. Robinson 17.5/20, Score 19.5/20  
**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo  
**Da bere:** da subito fino al 2035  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 24 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.5%  
**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 decantarlo.