



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:

Rosso cremisi impenetrabile, centro nero. Seducente bouquet di ciliegie al cioccolato e marmellata di more. Superba varietà di aromi, piccoli frutti neri, erbe mediterranee e un delizioso tocco di botte che ricorda i chicchi di moka e il cacao tostati. Al palato è concentrato ma cesellato, con una potenza di frutto unica e una dolcezza onnipresente. Prugne alla cannella, liquore alla ciliegia e tabacco da pipa profumato. Ha enormi riserve, con l'ampiezza di una grande Ribera e la finezza di una grande Rioja, di cui ha indubbiamente il potenziale.

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: 20 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1022220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Tilo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 20/20, Decanter 96/100, Tim Atkin 97/100, Wine Enthusiast 96/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 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.