



Cuzcurrita Natural

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

La valeur sûre del Castillo de Cuzcurrita

Beschreibung:

Le uve tempranillo provengono dai vigneti \"La Pradilla\" e \"Cerrado Grande\". Il vigneto biologico Cerrado Grande è stato piantato nel 1980 con viti a calice all'interno delle mura della fortezza.

Degustationsnotiz:

Porpora impenetrabile, con centro violaceo. Intenso bouquet di succose ciliegie nere, ribes e mirtili. Inoltre, note balsamiche di cedro, eucalipto e un tocco di tabacco da pipa dolce. Al naso, sfaccettato, gli aromi eterei sono accompagnati da frutti di bosco, ciliegie al cioccolato e crostata di prugne. Al palato presenta frutti succosi, un'accattivante morbidezza e un'affascinante consistenza. Molto elegante, rimane piacevolmente fruttato, con un'acidità ben bilanciata e tannini leggermente granulosi fino al finale delicatamente persistente. Questo vino naturale riflette la grande classe dell'enologa Ana Martin. Imbottigliato non filtrato e brut, senza additivi.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Spagna

Produzent: Castillo de Cuzcurrita

Allevamento: 5 Mesi in barrique

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-035-RI

Vol. alcolici: 14.0%

Varietà d'uva: 100% Tempranillo

Artikelnummer: 1064421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cuzcurrita Natural

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 18,5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: ES-ECO-035-RI
Allevamento:	5 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.