2016 Cerrado del Castillo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Il segreto di Rioja per gli addetti ai lavori

Descrizione del vino:
Dal 1999, l'enologa Ana Martín lavora a Cuzcurrita, che possiede il castello Castillo Cuzcurrita del XIV secolo. Ha modernizzato la cantina, perfezionando la combinazione di tradizione e modernità. Il vino viene prodotto per gravità. Dalla raccolta dell'uva all'imballaggio delle bottiglie in carta velina, tutto il lavoro è fatto a mano. Juan Diez del Corral, il direttore, e Ana Martín sono riusciti a rendere famosa la tenuta in pochi anni.
Nota di degustazione:
Porpora impenetrabile dal disco al centro. Naso seducente di more, spezie esotiche, marmellata di ciliegie e vermicelli di cioccolato, con note di mirtilli, malto e incenso. Sottilmente floreale nell'imponente palato medio. Al palato è pieno, con tannini perfettamente integrati e grande dolcezza dell'estratto. Piacevole e complesso, ma delicatamente elegante.
Abbinamenti:
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 adattano facilmente a una cucina più speziata.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Rioja
Produttore:	Castillo de Cuzcurrita
Valutazioni:	Guía Proensa 97/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2037
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	1022116

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cerrado del Castillo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Proensa 97/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2037
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch