



## 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 mirtillo, 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.

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

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cerrado del Castillo**

Rioja DOCa  
Castillo de Cuzcurrita

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