



2020 Cuzcurrita Natural

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

La valeur sûre del Castillo de Cuzcurrita

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, con centro violaceo. Intenso bouquet di succose ciliegie nere, ribes e mirtilli. 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.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Rioja
Produttore:	Castillo de Cuzcurrita
Valutazioni:	
Vinificazione:	7 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	1064420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cuzcurrita Natural

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Origine:	Spagna
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	7 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.