



## 2018 Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Un campo antico ma con metodi moderni

### Descrizione del vino:

Le uve Tempranillo per il Señorío de Cuzcurrita provengono da vecchie viti coltivate nei terreni del castello. Vengono raccolte a mano e poi sottoposte a un rigoroso processo di selezione. La tenuta ha avuto un successo strepitoso, anche perché qui gli standard di qualità iniziano dove quelli degli altri finiscono.

### Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, con riflessi scintillanti al centro. Naso incantevole con note di ciliegie nere succose, marmellata di lamponi e biscotti al cioccolato fondente, con un accenno di eucalipto e tabacco da pipa. Gelatina di frutti di bosco, pan di zenzero e delicate note di legno pregiato. Al palato è fondente e lusinghiero, con tannini maturi e una sottile dolcezza di estratto. Molto elegante, rimane setoso e tenero fino al finale persistente. Un autentico Rioja con grande personalità e classe.

### 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>	Spagna
<b>Regione:</b>	Rioja
<b>Produttore:</b>	Castillo de Cuzcurrita
<b>Valutazioni:</b>	Guía Proensa 93/100
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Numero di articolo:</b>	1022018

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa  
Castillo de Cuzcurrita

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Guía Proensa 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<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.