2019 Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Dietro le vecchie pietre, metodi moderni

Descrizione del vino:
Le uve Tempranillo per ilSeñorío de Cuzcurrita provengono da vecchie viti coltivate nei terreni del castello. La famosa enologa Ana Martín è molto legata all'alleanza tra modernità e tradizione. Le uvesono raccolte a mano,poi gli acini sono sottoposti a unarigorosa selezione. L'azienda è diventata famosa in pochi anni, anche perché qui i requisiti di qualità iniziano dove finiscono quelli degli altri.
Nota di degustazione:
Rosso cremisi saturo dal disco al centro. Ciliegie nere succose, coulis di lamponi e cacao leggermente amaro al naso, con note di eucalipto e tabacco da pipa biondo, oltre a sentori di melograno, amaretto al cocco, pan di zenzero e legno pregiato. Il palato è fluido, con aromi di frutta fresca e una struttura lusinghiera. Tannini maturi e discreti, dolcezza dell'estratto.
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:	ES
Regione:	Rioja
Produttore:	Castillo de Cuzcurrita
Valutazioni:	Guía Proensa 96/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	1022019

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

Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Origine:	ES
Valutazioni:	Guía Proensa 96/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
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