



2020 Tilo

Rioja DOP, Castillo de Cuzcurrita

Un vero e proprio gioiello e ancora un segreto della Rioja

Descrizione del vino:

Le uve per il vino tilo sono raccolte per parcella nei vigneti del Monte de Cuzcurrita. Il vino viene prodotto solo in annate eccezionali, poiché le uve raggiungono la piena maturazione solo in annate molto buone.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi impenetrabile, centro nero. Seducente bouquet di ciliegie al cioccolato e marmellata di more. Superba varietà di aromi, piccoli frutti neri, erbe mediterranee e un delizioso tocco di botte che ricorda i chicchi di moka e il cacao tostati. Al palato è concentrato ma cesellato, con una potenza di frutto unica e una dolcezza onnipresente. Prugne alla cannella, liquore alla ciliegia e tabacco da pipa profumato. Ha enormi riserve, con l'ampiezza di una grande Ribera e la finezza di una grande Rioja, di cui ha indubbiamente il potenziale.

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:

Score 20/20, Decanter 96/100, Tim Atkin 97/100, Wine Enthusiast 96/100

Vinificazione:

20 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2042

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

1022220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tilo

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 20/20, Decanter 96/100, Tim Atkin 97/100, Wine Enthusiast 96/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2042
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 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.