



## 2019 Cerrado del Castillo

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

Questo vino è un'assoluta chicca della Rioja

### Descrizione del vino:

Questo consiglio da insider viene dalla rinomata enologa Ana Martín, che nel 1999 ha portato la bodega agli standard più moderni. Il vino è prodotto esclusivamente per gravità, con grande attenzione all'armonia tra tradizione e modernità. Insieme a Juan Diez del Corral, il direttore generale, Ana Martín ha trasformato in pochi anni la cantina in una delle aziende d'élite della regione della Rioja. "Cerrado" significa qualcosa come "Clos", cioè un vigneto murato adiacente al Castillo. Il vigneto singolo Cerrado produce vini di impressionante potenza e delicata eleganza anno dopo anno.

### Nota di degustazione:

Undurchlässiges, brillantes Purpurrot vom Rand bis zur Mitte. An der tiefgründigen Nase finden sich Aromen von schwarzen Waldbeeren, Wacholderbeere und exotischen, warmen Gewürznoten. Auch verführerische schwarze Kirschenmarmelade und bitterzartem Schokostreusel. Warmer Blaubeermuffin und malzige Noten sowie ein Hauch von Weihrauch in der voluminösen Mitte. Am Gaumen zeigt sich die füllige Textur mit perfekt integriertem Tannin und grossartiger Extraktsüsse. Grossartiger Gaumendruck mit einnehmender Präsenz bis ins langanhaltende Finale.

### 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>	Tim Atkin 95/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2039
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Numero di articolo:</b>	1022119

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cerrado del Castillo**

Rioja DOCa

Castillo de Cuzcurrita

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Tim Atkin 95/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Maturità:</b>	fino a 2039
<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.