



CASTILLO DE CUZCURRITA

CERRADO DEL CASTILLO

2015

Es un vino de finca, elaborado a partir exclusivamente de los viejos viñedos del recinto amurallado del Castillo. Este vino solamente se elabora en años excepcionales, cuando la vendimia alcanza la máxima expresión del terruño y además su equilibrio sea perfecto.

Añadas Elaboradas: 2001, 2004, 2005, 2008, 2009, 2010, 2011 y 2013

Varietal: Tempranillo.

Suelo: Aluviones del río Tirón, con abundantes cantos rodados y subsuelo arcillo calcáreo, un suelo muy profundo, muy suelto, pobre, arenoso y asentado sobre rocas areniscas.

Viticultura: Cepas en vaso de más de 40 años de edad, con un cultivo ecológico.

Vendimia: Última semana de octubre en cajas de 20 kg y con mesa de selección.

Elaboración: Fermentación alcohólica en acero y maloláctica en barrica.

Crianza: 24 meses en barricas bordelesas nuevas y seminuevas de roble francés de grano extra fino y tostado medio y en tinas de madera de 2000 litros.

Embotellado: Enero del 2018 sin ningún proceso previo de clarificación o estabilización.

NOTAS DE CATA

Vino tinto de profundo color rojo picota, con intensos y elegantes aromas a frutos rojos maduros y muchas notas especiadas. En la boca destaca su equilibrio y persistencia aromática, lo que hace que sea un vino largo con una gran cantidad de sabores, con mucho recorrido y un final profundo y amable. Presenta unos caracteres sensoriales que reflejan muy bien su microclima dentro de la zona más septentrional de La Rioja y genuinos de su origen.

La producción del 2015:

9.493 BOTELLAS DE 0,75 LITROS.

