



CASTILLO DE CUZCURRITA

RIOJA ALTA · ESPAÑA

SEÑORÍO DE CUZCURRITA

2017

Es un vino de municipio, elaborado a partir de los viejos viñedos del recinto amurallado del Castillo, así como de otros viñedos situados en su entorno. Representa, de manera genuina, el singular carácter de los vinos de Cuzcurrita, demostrando en cada año el máximo potencial que estos pueden alcanzar.

Primera añada: 2000.

Variedad: Tempranillo.

Suelo: Muchos suelos de aluviones del río Tirón, con abundantes cantos rodados y subsuelo arcillo calcáreo, un suelo muy profundo y muy suelto.

Viticultura: Cepas todas en vaso con una media de edad de 30 años, con un cultivo de viticultura integrada y algunas viñas en ecológico.

Vendimia: 28 de Septiembre en cajas de 20 kg y con mesa de selección. Una de las añadas más tempranas desde el año 2000.

Elaboración: Fermentación alcohólica en acero y maloláctica en barrica.

Crianza: 12 meses en barricas bordelesas nuevas y de segundo y tercer año de roble francés de grano fino y tostado medio y 5 meses en depósitos de hormigón de 20.000 l. para su ensamblaje antes de ser embotellado.

Embotellado: Final de Marzo 2019 sin ningún proceso previo de clarificación o estabilización

notas de cata

Bonito color rojo picota, con una nariz intensa y compleja con notas de frutas negras como ciruela negra madura, arándanos, grosellas y algunas notas balsámicas y especiadas, como cedro y regaliz. Untuoso en la boca con taninos suaves y envolventes, equilibrado, complejo, elegante y con un final amable y largo. Gran persistencia aromática.

La producción del 2017:

24.523 BOTELLAS DE 0,75 LITROS

