



CASTILLO DE CUZCURRITA

RIOJA ALTA · ESPAÑA

TILO 2016

En el monte de Cuzcurrita se encuentra un pequeño y antiguo viñedo, del cual procede este vino, donde cada cepa posee una personalidad propia, marcada por el esfuerzo de supervivencia, sobre un terreno muy pobre, extremo, en el que las raíces buscan sustento en las fisuras de un banco de roca arenisca.

La viña está muy influenciada por la climatología anual, y son muy escasos los años que alcanza una maduración fenólica adecuada, por eso este vino solo se puede elaborar en años que sean excepcionales.

Añadas elaboradas: 2013 y 2016.

Variedad: Tempranillo.

Suelo: Franco-arcilloso con la particularidad de que muchas cepas están plantadas en las fisuras de la roca madre, siendo la tierra que las rodea muy arcillosa.

Viticultura: Cepas en vaso de más de 70 años de edad, con un cultivo ecológico.

Vendimia: El 27 de Octubre de 2016 en cajas de 20 kg y con mesa de selección.

Elaboración: Fermentación alcohólica y maloláctica en barrica.

Crianza: 24 meses en barricas bordelesas nuevas y seminuevas de roble francés de grano extra fino y tostado medio y 6 meses en tinajas de madera de 2.000 litros.

Embotellado: El 7 de Marzo de 2019 sin ningún proceso previo de clarificación o estabilización.

NOTAS DE CATA

Vino de marcado carácter atlántico con unos matices sensoriales que reflejan muy bien su microclima dentro de la zona más septentrional de La Rioja y genuinos de su origen. Es amable, envolvente, lleno de sensaciones y con una larga vida por delante.

La producción del 2016:

3.199 BOTELLAS DE 0,75 LITROS

