

castillo de cuzcurrita

vino ecológico

2022

Este vino quiere reflejar la esencia de nuestra zona y todo el potencial que da la variedad de uva tempranillo en ella. Por eso se elabora siempre de una manera totalmente natural.

Añadas Elaboradas: 2016, 2017, 2019, 2020 y 2021.

Variedad: Tempranillo procedente del viñedo de "La Pradilla" y del "Cerrado Grande".

Suelo: Derivado de roca arenisca, es un suelo arcilloso calcáreo, poco fértil con cubierta vegetal espontánea y bien aireado.

Viticultura: Viñedo conducido en la forma tradicional de "vaso" de 19 años en "La Pradilla" y 40 años el "Cerrado Grande" cultivados en ecológico.

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

Elaboración: Se ha elaborado de manera totalmente natural sin adición de sulfuroso ni ningún otro aditivo. Fermentación espontánea con levaduras del propio viñedo y maloláctica también espontánea en barricas de 225 L.

Crianza: 6 meses en barricas bordelesas de tercer y cuarto año de roble francés de grano fino y tostado medio.

Embotellado: El 10 de mayo del 2023 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 2022:

2.666 BOTELLAS DE 0,75 LITROS.

