



CASTILLO DE CUZCURRITA

RIOJA ALTA · ESPAÑA

## CASTILLO DE CUZCURRITA BLANCA

2020

**Vino blanco muy exclusivo y de pequeña producción** que se elabora a partir de los viejos viñedos de viura del viñedo de "Vallimedio", situado a 650 metros de altitud y en la zona mas al noroeste de Cuzcurrita lindando ya con la provincia de Burgos.

**Añadas Elaboradas:** 2017, 2018 , 2020.

**Variedad:** Viura.

**Suelo:** el viñedo está situado en un cerro formado por un banco de roca arenisca típico de la zona muy meteorizado, muchas de las cepas viven en las grietas de la roca, siendo la tierra que está en las fisuras y que rodea a las raíces de naturaleza franco arcillosa.

**Viticultura:** Cepas en todas en vaso con más de 50 años, con un cultivo de viticultura ecológica.

**Vendimia:** 23 de Septiembre en cajas de 20 kg y con mesa de selección.

**Elaboración:** Desfangado estático por frío y fermentación controlada entre 18-20°C. Fermenta con pieles y al acabar la fermentación alcohólica se trasiega el vino a barricas de roble francés usadas donde permanece durante varios meses con sus lías hasta su embotellado.

**Crianza:** 7 meses en barricas de 225 y de 500 L usadas de roble francés de grano fino y tostado medio y 12 meses en botella.

**Embotellado:** Finales de Mayo del 2021 sin ningún proceso previo de clarificación o estabilización.

13,5% Alc. Vol.

Contiene Sulfitos.

### NOTAS DE CATA

Notas de cata. Amarillo verdoso, con una nariz intensa y compleja con notas de frutas blancas, balsámicas y especiadas. Fresco, equilibrado, complejo y elegante tiene un final amable y largo con buena persistencia aromática.

Un vino que todavía mejorará en botella con los años.

La producción del 2020:

2.325 BOTELLAS DE 0,75 LITROS

**AÑADA 2020:** Una añada muy complicada con una primavera con muchas tormentas y muy frecuentes y a veces con granizo. Hubo un alto riesgo de enfermedades en el viñedo por lo que hubo que estar muy atento. El verano fue caluroso y seco, lo cual ayudó mucho para la sanidad, pero aceleró algo la maduración al haber poca uva, así como adelantó una semana la fecha de vendimia.



C/ SAN SEBASTIAN, 1 · 26214 CUZCURRITA DE RIO TIRON · LA RIOJA (SPAIN)  
T (+34) 941 328 022 · M (+34) 660 388 329 · INFO@CASTILLODECUZCURRITA.COM

WWW.CASTILLODECUZCURRITA.COM