



CASTILLO DE CUZCURRITA

RIOJA ALTA · ESPAÑA

SEÑORÍO DE CUZCURRITA 2020

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 32 años, con un cultivo de viticultura integrada y algunas viñas en ecológico.

Vendimia: Comienza el 30 de setiembre en cajas de 20 kg y con mesa de selección.

Elaboración: Fermentación alcohólica en acero y maloláctica en barrica.

Crianza: 12 meses en barricas bordelesas nuevas de segundo, tercer y cuarto 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: Abril 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 2021:

71.540 BOTELLAS DE 0,75 LITROS

2.665 BOTELLAS DE 1,5 LITROS

1.055 BOTELLAS DE 0,5 LITROS

