



## CASTILLO DE CUZCURRITA

RIOJA ALTA · ESPAÑA

# SEÑORÍO DE CUZCURRITA

## 2022

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 muy suelto.

**Viticultura:** Cepas en todas en vaso con una media de edad de 32 años, con un cultivo de viticultura integrada y algunas viñas en ecológico.

**Vendimia:** Empieza el 4 de Octubre en cajas de 20 kg y con mesa de selección. El ciclo vegetativo de 2022 se caracterizó por su rapidez y por unas condiciones meteorológicas inusuales. Tras un invierno con precipitaciones moderadas, la primavera y el verano estuvieron marcados por temperaturas muy elevadas, sensiblemente superiores a la media, que se mantuvieron constantes desde el mes de mayo hasta el final del ciclo. Esta situación de calor extremo, sumada a una escasez de precipitaciones que no remitió hasta las lluvias de agosto, propiciaron la ausencia total de enfermedades fúngicas, garantizando una sanidad extraordinaria en todo el viñedo. La planta demostró una gran capacidad de adaptación, logrando una maduración equilibrada.

**Elaboración:** Fermentación alcohólica en acero y maloláctica en barrica.

**Crianza:** 12 meses en barricas bordelesas nuevas y de segundo, tercer y cuarto año de roble francés de grano fino y tostado medio y 5 meses en depósitos de hormigón de 22.000 l para su ensamblaje antes de ser embotellado.

**Embotellado:** Abril del 2024 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, y 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.

Producción:

71.540 BOTELLAS DE 0,75 LITROS



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

WWW.CASTILLODECUZCURRITA.COM