



CASTILLO DE CUZCURRITA

RIOJA ALTA · ESPAÑA

CERRADO DEL CASTILLO 2019

Es un vino de finca, elaborado a partir exclusivamente de los viejos viñedos del recinto amurallado del Castillo. Este vino solamente se elabora en años excepcionales, cuando la vendimia alcanza la máxima expresión del terruño y además su equilibrio sea perfecto.

Añadas elaboradas: 2001, 2004, 2005, 2008, 2009, 2010, 2011, 2013, 2015, 2016 y 2017

Variedad: Tempranillo.

Suelo: Aluviones del río Tirón, con abundantes cantos rodados y subsuelo arcillo calcáreo, un suelo muy profundo, muy suelto, pobre, arenoso y asentado sobre rocas areniscas.

Viticultura: Cepas en vaso de mas de 40 años de edad, con un cultivo ecológico.

Vendimia: 14 Octubre en cajas de 20 kg y con mesa de selección.

Elaboración: Fermentación alcohólica en acero y maloláctica en bodega.

Crianza: 24 meses en barricas bordelesas nuevas y seminuevas de roble francés de grano extrafino y tostado medio y 3 meses en tinas de madera de 2000 litros para su homogeneización.

Embotellado: Febrero de 2022 sin ningún proceso previo de clarificación o estabilización.

NOTAS DE CATA

Vino tinto de profundo color rojo picota, con intensos y elegantes aromas a frutos rojos maduros y muchas notas especiadas. En la boca destaca su equilibrio y persistencia aromática lo que hace que sea un vino largo con una gran cantidad de sabores, con mucho recorrido, profundo y amable. Revela unas características sensoriales que reflejan fielmente su microclima en la zona más septentrional de La Rioja y expresan con autenticidad su origen.

La producción de 2019:

11.941 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