



CERRADO DEL CASTILLO 2005

Este vino solamente se elabora en años excepcionales, cuando la vendimia alcanza la máxima expresión del terruño y además su equilibrio sea perfecto.

La difícil y limitante climatología de Cuzcurrita hace que esta situación se produzca de manera aleatoria en años contados, hasta ahora 2001 y 2004, y 2005, donde concurrieron las condiciones para obtener una vendimia de maduración perfecta.

Es un vino de finca, elaborado a partir exclusivamente de los viejos viñedos del recinto amurallado del Castillo. Viñedo de 40 años de Tempranillo y cultivado en vaso.

El suelo es profundo y pobre de aluviones del río Tirón, con abundantes cantos rodados y subsuelo arcillo calcáreo procedente de rocas areniscas.

Dentro del recinto del Castillo, en el año 2005 se seleccionaron 2 hectáreas de viñedo, destinadas a la elaboración de este vino en esta añada. Obteniéndose una reducida producción de uva por cepa.

Tras una rigurosa selección de los racimos en una mesa de destrío y al finalizar la fermentación alcohólica el vino pasa a barricas para realizar la fermentación maloláctica en barricas bordelesas nuevas de roble francés de grano extra fino y tostado medio, seguida de una crianza sobre sus lías en la misma madera de 16 meses, en los sótanos del Castillo, y terminando con su embotellado en febrero del 2007 sin ningún proceso previo de clarificación o estabilización.

Notas de cata. Vino tinto de profundo color rojo picota, con intensos y elegantes aromas. En la boca destaca su equilibrio y persistencia aromática lo que hace que sea un vino largo con una gran cantidad de sabores, y con un final amable acompañados con un importante desarrollo aromático envolvente, que incita a seguir bebiendo. Presenta unos caracteres sensoriales irrepetibles y genuinos en su origen.

La producción del año 2005 es de 6.500 botellas de 0,75 litros.