



## **SEÑORÍO DE CUZCURRITA 2006**

Vino elaborado a partir de la vendimia producida dentro 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 éstos pueden alcanzar.

Todos los viñedos son viejos, de secano y cultivados en vaso. Obteniéndose una reducida producción de 1,2 kg. de uva por cepa, con rendimiento uva-vino del 63 por 100. Se realiza habitualmente un aclareo de racimos en el envero, ajustando la cantidad de uva por cepa con su superficie foliar, a razón de 1,5 a 2,0 m<sup>2</sup> por cepa.

La añada 2006, calificada como Muy Buena en Rioja, se caracterizó por un invierno no muy frío pero bastante lluvioso lo que ayudó mucho para acumular agua en el subsuelo muy necesaria para pasar un verano muy caluroso sobre todo en el mes de julio.

Gracias a esto las plantas mantuvieron muy bien la vegetación y llegaron con suficiente hoja a la maduración. La vendimia se adelantó una semana respecto a la añada anterior comenzando el 28 de septiembre.

Vendimia en cajas de 20 kg. Selección de los racimos en una mesa de destrío. Desgranado y estrujado por rodillos. Fermentación a 28° C con maceración larga en depósitos de 15.000 litros de excelente geometría. Fermentación maloláctica en barricas bordelesas nuevas de roble francés de grano fino y tostado medio, seguida de una crianza sobre sus lías en la misma madera de 12 meses, y una crianza en botella de 24 meses.

### **Notas de cata**

Vino tinto de notable color rojo picota, con una nariz intensa y elegante a frutos rojos maduros, y notas especiadas procedentes de la barrica. 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 2006:

70.781 botellas de 0,75 litros

1.546 botellas de 0,50 litros

2.129 botellas de 1,5 litros