



CERRADO DEL CASTILLO 2004

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, 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 35 años de Tempranillo y cultivado en vaso.

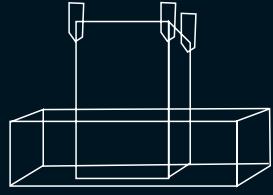
El suelo es profundo y pobre de aluviones del río Tirón, con abundantes cantos rodados y subsuelo arcillo calcáreo procedente de rocas areniscas.

Dentro del recinto del Castillo, en el año 2004 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 2006 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 2004 es de 6.600 botellas de 0,75 litros.



BODEGAS CASTILLO DE CUZCURRITA S.A.



Cuzcurrita del Río Tirón está situado al noroeste de La Rioja en la zona más elevada de la Rioja Alta. En esta zona hay sólo 5 bodegas.

La Bodega CASTILLO DE CUZCURRITA está situada dentro del recinto amurallado del Castillo del siglo XV y junto a 7,5 has. de un viñedo de 40 años.

Desde la cosecha de 2000 se elaboran los nuevos tintos del Castillo de Cuzcurrita.

Los actuales vinos pretenden ser por una parte fieles a la tradición vitivinícola de la explotación, pero por otra, también demostrar la calidad y tipicidad que pueden obtenerse de sus singulares viñedos. Todo esto dentro de un estilo moderno y actual donde la crianza en barrica aporte complejidad sin enmascarar las características de la vendimia de la que proceden, y por lo tanto también del terruño de su cultivo.

Las difíciles condiciones climáticas de Cuzcurrita respecto a otras zonas de La Rioja complican el cultivo de la vid, pero favorecen por otras parte la gran tipicidad de sus vinos.

En este sentido, se pretende realizar un cultivo de viñedo respetuoso con el fin de que los vinos mantengan al máximo su tipicidad, obteniéndose la mayor calidad según la climatología de cada año.