ACQUISTATO IL .....

"CL98" Tinto Fino DO Ribera del Duero 2020 2020



Potenza ed eleganza

Casa Rojo ama stupire i suoi clienti con etichette insolite che si fanno notare. Non fa eccezione questo CL98, un vino DO, a denominazione, proveniente dalla regione della Ribera del Duero. Ma, come ben sanno gli appassionati della casa spagnola, con Casa Rojo le sorprese non si limitano all'aspetto esteriore. Anche i vini, infatti, sono sempre di livello. Espressione del loro territorio e della tipologia. In questo caso si tratta di un rosso prodotto con una Tinto Fino, il nome locale del Tempranillo, in purezza. Uve provenienti da vecchie vigne che si trovano a una quota di circa 800 metri sul livello del mare, in condizioni ideali per giungere a perfetta maturazione, combinando potenza ed eleganza. In questo caso la fase di fermentazione e il successivo periodo di affinamento in contatto con le fecce nobili avvengono in vasche di cemento, dando vita a un rosso di gran carattere, in cui tutte le caratteristiche migliori dell'uva di partenza vengono valorizzate. Colore rosso ciliegia intenso, con sfumature malva, al naso questo vino rivela un ampio bouquet composto da frutti rossi e interessanti ricordi di erbe aromatiche come il timo. In bocca, poi, spicca il suo volume, confermando tutta la frutta rossa che avevamo precedentemente percepito al naso, con una rotondità che stupisce per un vino così giovane. Il finale è fresco e persistente, con tannini ben integrati e una sottile acidità balsamica. Vino da gustare con piatti a base di carne rossa. Con la grigliata, sicuramente, ma anche con un buon arrosto cotto lentamente al forno.

"A Casa Rojo concepiamo il processo creativo della produzione vinicola come un'esplorazione della qualità intrinseca delle nostre uve vendemmiate manualmente, caratteristiche di terroir unici, esaltate dal clima e attentamente coltivate da professionisti che le amano". Basterebbe forse questa dichiarazione di intenti a capire che quella di Casa Rojo non è la solita azienda vinicola sorta negli ultimi anni, sulla base di chissà quale business plan. Casa Rojo è piuttosto un progetto creativo di "wine design", portato avanti da un eterogeneo team di ragazzi e le ragazze, i Wine Gurus. Nascono così prodotti non solo buoni da un punto di vista tecnico ma anche all'avanguardia in ambito di marketing e comunicazione, con etichette che difficilmente passano inosservate. Vini moderni che ben rispecchiano l'enorme valore di una terra, la Spagna, che in questi ultimi anni ha saputo valorizzare al meglio il proprio vigneto.

La Vigna

Terreno
Esposizione Sud Est

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Spagna

Uve 100% Tinto Fino (Tempranillo).

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vendemmia: Raccolta a mano in cassette da 12 kg. Fermentato ed aaffinato in cemento.

Sensazioni Colore ciliegia intenso con sfumature malva. Al naso mostra tutto il potenziale della varietà vinicata in purezza, composta di frutti rossi e interessanti ricordi di erbe fini (Timo). In bocca spicca il suo volume, confermando tutta la frutta rossa che avevamo precedentemente percepito al naso, con una rotondità che stupisce per un vino così giovane, dal retrogusto lungo, fresco e persistente. Tannini ben integrati e acidità balsamica che dona struttura.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821