



## 2014 Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Espagne  
**Région:** Rioja  
**Producteur:** Castillo de Cuzcurrita  
**Notation(s):**  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Cépage(s):** 100% Tempranillo  
**Référence:** 1022014

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Señorío de Cuzcurrita

Rioja DOCa  
Castillo de Cuzcurrita

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.