# 2020 Cuzcurrita Natural

Rioja DOCa, Castillo de Cuzcurrita (Bio)

La valeur sûre de Castillo de Cuzcurrita

**Description:**
Les raisins de tempranillo proviennent des vignobles de « La Pradilla » et de «Cerrado Grande». Le vignoble Cerrado Grande exploité biologiquement, a été planté en 1980 de vignes en gobelet, dans l'enceinte de la forteresse.
**Note de dégustation:**
Pourpre impénétrable, violet au centre. Bouquet intense de cerises noires juteuses, de cassis et de myrtilles. Également des notes balsamiques de cèdre, d'eucalyptus, avec une touche de tabac à pipe sucré. Dans le nez aux multiples facettes, les arômes éthérés sont accompagnés de baies des bois, de cerises au chocolat et de tarte aux prunes. La bouche présente un fruit juteux, un fondant captivant et une texture charmeuse. Très élégant, il reste agréablement fruité, avec une acidité bien équilibrée et des tannins légèrement granuleux jusqu'à la finale délicatement persistante. Ce Natural Wine reflète la grande classe de l'œnologue Ana Martin. Mis en bouteille non filtré et brut, sans aucun additif.
**Accompagne idéale:**
Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).
**Conseils de service:**
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | Espagne |
| **Région:** | Rioja |
| **Producteur:** | Castillo de Cuzcurrita |
| **Notation(s):** | Score 18,5/20 |
| **Elevage:** | 7 Mois en Barrique |
| **Viticulture:** | Bio |
| **Vol. alcool:** | 14.5 % |
| **Apogée:** | jusqu'en 2026 |
| **Cépage(s):** | 100% Tempranillo |
| **Référence:** | 1064420 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Cuzcurrita Natural

Rioja DOCa
Castillo de Cuzcurrita (Bio)

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Espagne |
| **Notation(s):** | Score 18,5/20 |
| **Cépage(s):** | 100% Tempranillo |
| **Apogée:** | jusqu'en 2026 |
| **Viticulture:** | Bio |
| **Elevage:** | 7 Mois en Barrique |
| **Vol. alcool:** | 14.5 % |
| **Service:** | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch