



Presentación Bodega



La Bodega

La Compañía Vinícola del Norte de España (C.V.N.E.) es una empresa de carácter familiar que se fundó en 1879 en la localidad riojana de Haro, en la zona denominada Rioja Alta dentro de la clasificación de Denominación de Origen Calificada Rioja (D.O.C. Rioja). Su primera y principal bodega se encuentra en Haro, en su emplazamiento originario, en el Barrio de la Estación. Además cuenta con otra bodega en Rioja Alavesa, en la localidad de Laserna, próxima a Laguardia, bajo la enseña Viñedos del Contino.

Tras cinco generaciones elaborando vinos de gran calidad C.V.N.E. sigue siendo una empresa familiar, pero que ha sabido adaptarse a las nuevas circunstancias del mercado, prueba de ello son sus más de 125 años de historia y los importantes planes que tiene para el futuro. C.V.N.E. es una compañía que siempre ha procurado combinar tradición, calidad e innovación. En 1997 C.V.N.E. dio un importante paso al entrar a cotizar en los mercados de valores, lo que ha supuesto su apreciación por parte de los inversores y además una demostración de transparencia en la gestión. Además de ser una marca líder en el mercado español, C.V.N.E. distribuye sus vinos por casi 40 países repartidos por cuatro continentes (Europa, América, Asia y Oceanía).

Puntos de Distinción

- CVNE nace en 1879 en Haro (municipio situado al noreste de La Rioja). Fue fundada por los hermanos Raimundo y Eusebio Real de Asúa.
- Actualmente es dirigida por la 5ta generación por lo que siempre ha sido una bodega familiar.
- Hoy día, 4 bodegas forman parte de C.V.N.E. CUNE, VIÑAS DEL CONTINO, IMPERIAL Y LAGUARDIA REAL > Su producción de vinos es lograda gracias a las 600 hectáreas que poseen.
- Gracias a la calidad que han manejado por más de 100 años y el balance de sus diferentes líneas de vinos, los colocan siempre en la mente del consumidor.
- Cuentan ahora con vinos producidos no sólo en la Rioja Alta y Alavesa, también elaboran vinos en otras D.O. como Rueda y Manchuela.



CUNE CAVA BRUT

SANT SADURNI D'ANOIA - PENEDÉS, ESPAÑA.



Variedades: Xarello, Macabeo, Parellada.

Reposo: Segunda fermentación (método tradicional), de 12 meses.

Temperatura de Servicio: Servir a 6 - 8° C

Notas del Sommelier: Color amarillo pálido con reflejos dorados. Buen desprendimiento de pequeñas burbujas que suben en trenes que acaba formando una corona alegre. Aromas a fruta verde joven y matices de su reposo sobre lías en la botella. En boca es muy agradable, la espuma muy fina y amplia, reminiscencias de manzana verde, piedra caliza y pan blanco. Buena acidez y persistencia.

Maridaje: Ideal como aperitivo y para acompañar postres de frutas, chocolate y foie gras.



CUNE BLANCO SEMIDULCE

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: 85% Viura, 15% Garnacha Blanca y Malvasia.

Reposo: 4 - 6 meses en barrica.

Temperatura de Servicio: Servir a 8 - 10° C

Notas del Sommelier: De color paja pálido con ligeras reminiscencias verdosas. En nariz buen equilibrio entre aromas de fruta blanca y los procedentes de la barrica como frutos secos y ahumados. En boca perfecto ensamblado gracias a una entrada sedosa, fresca, con un ligero dulzor, caramelo, miel y un largo retrogusto con cierto final balsámico.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Cocina oriental, Foie, Quesos de cabra y Postres debido a su suave dulzor.

Este vino se elabora cuando la climatología permite una sobremaduración óptima de la uva. La vendimia se realiza de forma manual y después del prensado, el mosto fermenta en barricas de roble americano. Este proceso fermentativo se paraliza con medios naturales con el fin de obtener un vino con azúcar residual que le proporciona sus notas dulces y untuosidad.



CUNE BLANCO RESERVA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedad: 100% Viura.

Vinificación: Después de la fermentación se trabajan las lías haciendo batonnages diarios al principio que vamos espaciando en el tiempo en función de las catas. El objetivo es dar volumen al vino sin perder su nervio y viveza. El vino se filtra antes de embotellar. Crianza de 18 meses en fudre y barricas de roble francés.

Temperatura de Servicio: Servir a 8 - 10° C

Notas del Sommelier: Color amarillo pálido.

En nariz presenta una buena complejidad aromática donde se entremezclan los aromas a fruta blanca madura y cítricos con las hierbas aromáticas, frutos secos y notas lácticas. En boca presenta una entrada suave con amplitud y carnosidad a su paso por el paladar. Buena acidez y larga retronasal.

Maridaje: Buen compañero para quesos, carnes blancas y pescados tanto en salsa como a la plancha.



CUNE RUEDA

D.O. RUEDA, ESPAÑA.



Variedad: 100% Verdejo.

Reposo: Sin Reposo.

Temperatura de Servicio: Servir a 8 - 12° C

Notas del Sommelier: Juvenil color amarillo verdoso. Elevada intensidad aromática que caracteriza la variedad verdejo, donde encontramos ciertos aromas tropicales entrelazados con melocotones, albaricoques y complementados por las notas herbáceas a hinojo y heno. Su entrada en boca es suave y marcada por una buena expresividad, siendo su paso graso con un final sabroso y equilibrado.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Mariscos, Pescados, salasa exóticas y como aperitivo.



CUNE MONOPOLE RUEDA

D.O. RUEDA, ESPAÑA.



Variedad: 100% Verdejo.

Vinificación: Una vez la uva en la bodega, prensamos y el mosto obtenido se traslada a depósitos de acero inoxidable donde realiza la fermentación alcohólica a temperaturas controladas para facilitar la extracción y conservación de los aromas primarios, florales y frutales propios de esta uva.

Temperatura de Servicio: Servir a 8 - 12° C

Notas del Sommelier: Color amarillo pálido verdoso.

Elevada intensidad aromática donde percibimos las frutas de hueso y cítricas mezcladas con notas a boj e hinojo. La entrada en boca es suave y con un paso largo y untuoso, el final es fresco debido a una ligera acidez que culmina en un suave amargor característico de un monovarietal de la variedad verdejo.

Maridaje: Perfecto acompañante para carnes blancas, pescados, mariscos, patés y naturalmente como aperitivo.



CUNE MONOPOLE

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedad: 100% Viura.

Reposo: 4 - 6 meses en barrica.

Temperatura de Servicio: Servir a 8 - 10° C

Notas del Sommelier: De color amarillo pálido brillante con tonos verdosos propios de su juventud. En nariz aromas a fruta fresca, manzana verde, plátano, piña, mezclado con aromas a jazmín y flores blancas. En boca sedoso y agradable debido a un perfecto equilibrio entre estructura y acidez.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Mariscos, Pescados y Arroces Marineros.

Blanco elaborado a partir de la variedad viura. Tras un suave prensado y una clarificación natural mediante frío se obtiene el mosto yema. La fermentación se realiza en tanques de inoxidable y a temperatura controlada lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios (frutales y florales) propios de la variedad.



CUNE ROSADO - LA BAILARINA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: Garnacha, Tempranillo y Viura.

Reposo: Sin reposo.

Temperatura de Servicio: Servir a 8 - 10° C

Notas del Sommelier: Atractivo color rosa palo con reflejos asalmonados.

Elegante complejidad aromática con recuerdos a fruta de hueso como el melocotón y albaricoque, entrelazadas con notas florales y fondos de fruta roja. Golosa entrada en boca y paso elegante. Retronasal larga y afrutada. Es un vino delicado que puede tomarse en cualquier momento con o sin acompañamiento.

Maridaje: Se recomienda acompañar con pescados, ensaladas, pasta fina y como aperitivo.



CUNE CRIANZA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: 85% Tempranillo, 15% Garnacha y Mazuelo.

Reposo: 12 meses en barrica de roble americano.

Temperatura de Servicio: Servir a 15 - 17° C

Notas del Sommelier: Color granate con notas violáceas en el menisco. En nariz sorprende por su intensidad aromática en la que destacamos sobre todo frutos rojos y regaliz en equilibrio con los aromas procedentes de la barrica americana, que nos recuerdan a las vainillas y cacaos con algo de caramelo. Su entrada suave en boca nos lleva a un paso redondo con una retronasal larga y afrutada.

Maridaje: Para acompañar tapas, carnes rojas y blancas de parilla, quesos semi curados.

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de uvas procedentes de nuestros viñedos de la Rioja Alta. Antes de su etapa en barrica realiza la fermentación maloláctica. Durante su estancia en contacto con la madera adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual su finura y expresión global.



CUNE RESERVA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: 85% Tempranillo, 15% Garnacha/Graciano/Mazuelo.

Reposo: 24 meses en barrica de roble americano y francés.

Temperatura de Servicio: Servir a 15 - 17º C

Notas del Sommelier: Rojo picota con pequeño reflejo de su crianza en barrica. Intensos aromas a regaliz y frutos del bosque en perfecto equilibrio con las vainillas, chocolates y balsámicos que proceden de la crianza en barrica. En boca es de suave entrada, paso amable y sedoso, con un final fresco y largo. La retronasal es afrutada y golosa, lo que nos incita a continuar degustándolo.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes al carbón, quesos duros, tapas.



CUNE GRAN RESERVA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo.

Reposo: 24 meses en barrica de roble y 36 meses en botella.

Temperatura de Servicio: Servir a 15 - 17º C

Notas del Sommelier: Color rubí, brillante y atractivo, de buena intensidad fluidez y caída. Vino con aromas a frutos del bosque que toque ya de madurez, ciertas notas a regaliz, todo ello bien equilibrado con las vainillas, toffes, hojas de tabaco, y toques balsámicos que aportan los largos meses de estancia es las barricas de robles francés y americano. En boca su suave entrada su largura y finura con una ligera acidez al final que nos da un postgusto que junto con la retronasal nos dan un conjunto de vino equilibrado, redondo, con un tanino amable que nos permite un maridaje muy versátil debido a su equilibrio.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes al carbón, quesos duros, Jamón Bellotero.



CUNE SELECCIÓN DE FINCAS

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.



Variedad: 100% Tinta del País (Tempranillo).

Reposo: 5 meses en barricas de roble americano.

Temperatura de Servicio: Servir a 15 - 16º C

Notas del Sommelier: Vino de capa alta color púrpura. Nariz con muchas notas a frutos negros suavizados por los aromas florales que se ven puntualizados por un toque de mineralidad que se entremezcla con vainillas procedentes de su breve estancia en barrica. A su paso por el paladar, el tanino dulce pero marcado nos proporciona un final largo y persistente dejándonos una retronasal golosa y afrutada.

Maridaje: Todo tipo de carnes grasas y de caza en forma de asados, guisos, además de los distintos quesos de la zona.



BELA

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.



Variedad: 100% Tempranillo (Tinta del país).

Reposo: 6 meses en barricas nuevas y de un año de roble americano y francés.

Temperatura de Servicio: Servir a 15 - 16º C

Notas del Sommelier: Alta capa de color cereza picota con notas púrpuras en el menisco. Complejidad aromática donde encontramos notas florales y frutos negros como moras, arándanos, ciruelas, etc. Todo ello suavizado y complementado por finas notas a especias dulces sobre fondos ahumados procedentes de la estancia en barrica. Es un vino de paso marcado por un tanino sabroso y con personalidad, el final de boca nos lleva a una retronasal larga y afrutada con una mineralidad que le confiere elegancia y finura.

Maridaje: Se recomienda acompañar con tapas, carnes rojas y blancas de parilla, quesos semi curados.



LÍNEA
CUNE REAL



CUNE REAL BLANCO

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedad: 100% Viura.

Reposo: Sin reposo.

Temperatura de Servicio: Servir a 8 - 10° C

Notas del Sommelier: Color amarillo pálido. Alta intensidad aromática con notas a fruta madura como grosella blanca, ciruela amarilla, pera, con un final de plátano y crítico. Su entrada en boca es suave y paso agradable con un final fresco que nos lleva a una retronasal afrutada con fondo goloso.

Maridaje: aconsejado todo tipo de mariscos y pescados, aperitivos y ensaladas.



CUNE REAL CRIANZA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: 85 % tempranillo, 15 % garnacha tinta y mazuelo.

Reposo: 12 meses en barrica de roble americano.

Temperatura de Servicio: Servir a 16 - 18° C

Notas del Sommelier: Capa media de color granate con notas azuladas en el ribete. En nariz los aromas que destacan son los derivados de los frutos del bosque con notas a regaliz bien ensamblados con los aromas golosos a vainillas, toffes y cacaos procedentes de la crianza de 12 meses en barricas de roble americano. Entrada suave y paso marcado por un tanino redondo con un final ligeramente ácido que nos lleva a una retronasal larga y afrutada.

Maridaje: Es un vino fácil de beber, fresco y perfecto acompañante para todos los platos de la dieta mediterránea.



CUNE REAL RESERVA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: 85% Tempranillo, 15% Garnacha Tinta, Graciano y Mazuelo.

Reposo: 18 meses en barrica de roble americano y francés.

Temperatura de Servicio: Servir a 18° C

Notas del Sommelier: Capa media de color granate con tonalidades rosadas en el ribete. Buena intensidad aromática donde percibimos aromas a frutos del bosque recién cogidos junto con notas a regaliz típicas de la variedad tempranillo. Todo ello bien combinado con los aromas a especias dulces procedentes de su estancia de 18 meses en barrica de 225 l. En boca tiene una entrada suave y un paso marcado por un tanino amable que nos lleva a una retronasal larga afrutada y muy juvenil.

Maridaje: Es un vino que marida a la perfección con carnes, pescados, cocidos, y quesos.



LÍNEA
CUNE IMPERIAL



CUNE IMPERIAL RESERVA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo

Reposo: 24 meses en barricas de roble francés y americana y 24 meses en botella antes de salir al mercado. *Se elabora sólo en añadas excepcionales.

Temperatura de Servicio: Servir a 15 - 17º C

Notas del Sommelier: Capa alta de color cereza picota con matices rojo brillante. En nariz resaltan aromas a frutos del bosque y regaliz perfectamente equilibrados con las notas especiadas a tomillo, romero, clavo y hoja de puro que proceden de su estancia en bodega. En boca expresa su elegancia debida a un tanino amable que aporta redondez y frescura.

Es un vino largo y amplio con una retronasal muy interesante por su complejidad.

Maridaje: Se recomienda acompañar con platos de caza y hongos, carnes rojas de la parrilla y quesos duros.

Corresponde a una selección de las mejores uvas vendimiadas manualmente en nuestros pagos de Rioja Alta. Tras la fermentación, el vino se mantiene en la tina de roble, donde macera hasta obtener el color y la estructura deseadas. La fermentación maloláctica afina al vino dejándolo en su adecuada acidez.



CUNE IMPERIAL GRAN RESERVA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo.

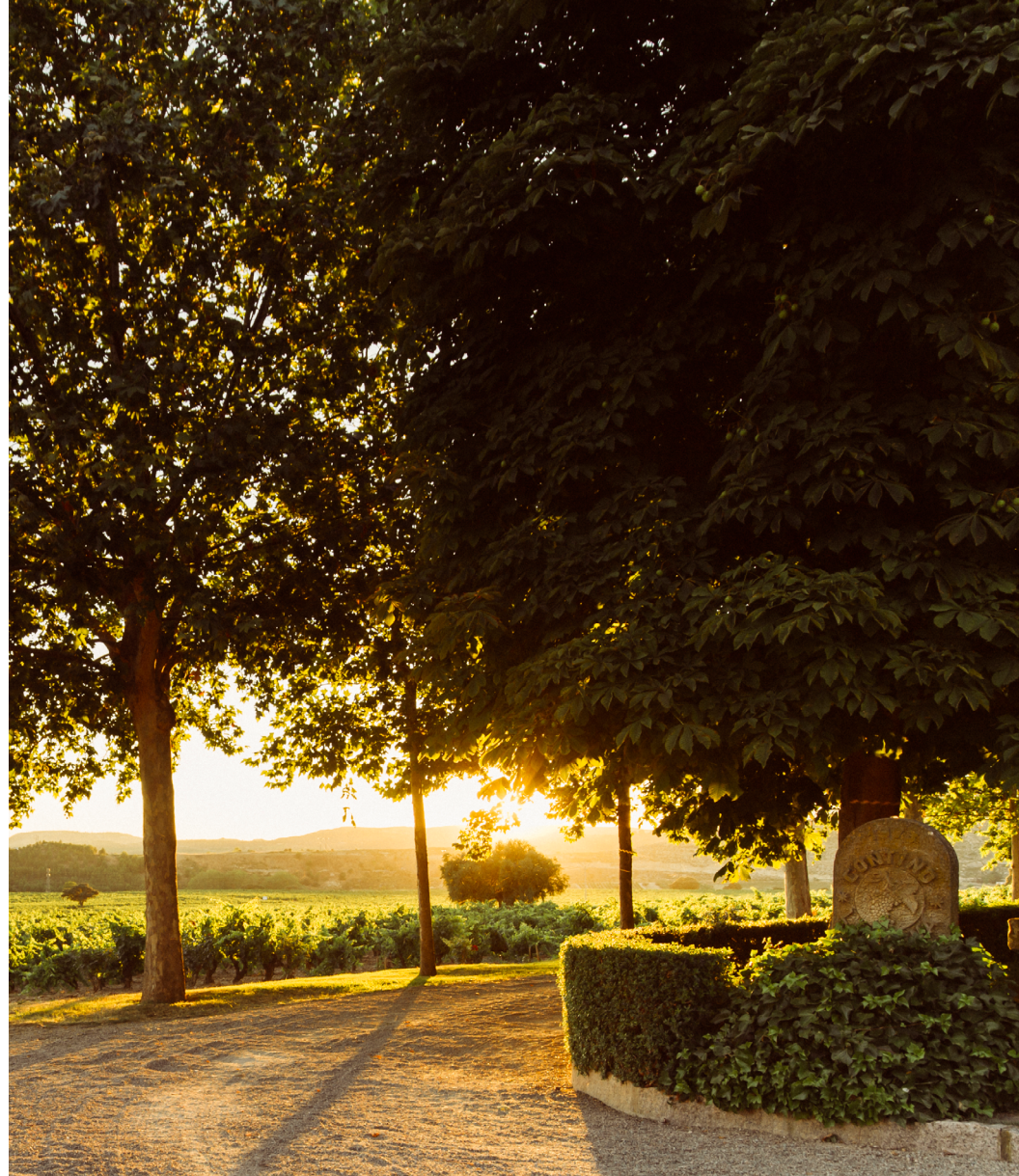
Reposo: 36 meses en barrica de roble francés y americano y 48 meses en la botella antes de salir al mercado.

Temperatura de Servicio: Servir a 15 - 17° C

Notas del Sommelier: Intenso color granate con notas rojizas. Vino de gran complejidad y calidad aromática, destacan los aromas de fruta en compota, regaliz de palo, y los procedentes de la crianza y envejecimiento, tales como aromas especiados y balsámicos. Aparecen también ligeras vainillas, toffees y chocolates. Su paso por el paladar es amable y sedoso con una personalidad marcada por la finura del tanino. También en boca aparecen los aromas presentes en nariz.

Maridaje: Carnes rojas y blancas de la parrilla, jamón de bellota y quesos duros.

De nuestros mejores viñedos y tras una esmerada selección llegan a la bodega estas uvas, de las cuales, después de una larga maceración y una fermentación controlada se obtiene este vino de tan apreciadas características. Su crianza, llevada a cabo en barricas de roble francés y americano, le aporta la personalidad y su carácter propio de un Gran Reserva.



LÍNEA
CONTINO



CONTINO BLANCO

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: 80% Viura, 15% Garnacha Blanca, 5% Malvasía.

Reposo: 6 a 7 meses sobre sus lías en barricas de roble francés 90% nuevas.

Temperatura de Servicio: Servir a 10 - 12° C

Notas del Sommelier: Amarillo con menisco ligeramente dorado. Untuoso en agitación. Limpio y brillante. Madera medida y elegante. Lágrima fina y densa. Nariz con sutiles aportes de fruta amarilla, cítricos y frutos secos tostados. En boca, carnoso, muestra volumen y untuosidad. Muy buena acidez y taninos sedosos. Retrogusto frutal y buena acidez que le da longitud.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Pescados de ríos, crustáceos, Quesos de cabra.

La Garnacha Blanca procede de la finca de San Gregorio Encina, plantada en 1980 con terrenos arcillo calcáreos. La malvasía la seleccionamos del pago Las Anchas de 1930 con suelos aluviales, pedregosos y arenosos. La viura procede del aluvial y antiguo pago del Lentisco, del pedregoso San Gregorio La Tabla y de la finca Santa María. Con edades de entre los 35 y 40 años. Permanecen en crianza sobre sus lías, que son removidas 2 veces por semana, hasta que a los 6 ó 7 meses decidimos por cata trasegarlas y sacar el vino otra vez a depósito. Ninguno de los vinos realizará la segunda fermentación, llamada maloláctica, por que buscamos preservar esa acidez.



CONTINO GARNACHA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedad: 100% Garnacha.

Reposo: 12 meses en 12 barricas de 500 litros y en un fudre de 2.000 litros.
4 meses en hormigón.

Temperatura de Servicio: Servir a 16 - 17° C

Notas del Sommelier: Hermoso color rojo cereza picota madura, luciendo un ribete granate intenso, vivo y brillante. Contino Garnacha es un vino afrutado y muy elegante, con delicadas notas de bajo monte, hierbas balsámicas, fruto del terruño especial de la Finca San Rafael. En boca se muestra amplio, mineral y salino. Con una excelente acidez, taninos sedosos y muy bien integrados, que hacen de él un vino equilibrado y fresco.

Maridaje: Excelente con cordero, embutidos, caza de pluma, estofados, arroces de carne, carnes rojas a la parrilla.

Las uvas para Contino Garnacha proceden de las parcelas de San Gregorio Encina (viñedo plantado entre los años 1976-1982) y Viña Laserna (plantado en 2016). Ambas parcelas con una altitud de 420 y 400 metros respectivamente. Ambos suelos son arcillo-calcáreos, con pedregosidad media-alta.



CONTINO RESERVA
D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Garnacha y Mazuela.

Reposo: 24 meses en barrica de roble 60% francés y 40% americano.

Temperatura de Servicio: Servir a 16 - 18° C

Notas del Sommelier: Rojo rubí, limpio, de capa media.

Nariz de frutos rojos y vainillas, intensa. En boca es amplio, sabroso, con sensación cálida y de largo post gusto, muy redondo, equilibrado.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes rojas, Asadas, Aves de caza y Quesos.

Procedente de uvas bien seleccionadas, en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente de nuestros propios viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas que tras el despallado fermentaron en depósitos de acero inoxidable de 12,000 litros a 28-30°C y que tras una maceración post fermentativa de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica. Se sigue con un trasiego a barricas ya usadas de roble americano 40% y francés 60% donde permanecerán dos años, crianza que se completa con un año en botella envejeciendo en los calados hasta su salida al mercado.



CONTINO GRACIANO
D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedad: 100% Graciano.

Reposo: 1 mes en hormigón puro y 24 meses en barrica de roble francés de segundo uso.

Temperatura de Servicio: Servir a 16 - 17° C

Notas del Sommelier: Color rojo picota, muy intenso, vivo y brillante. En nariz, encontramos notas de fruta negra, característicos de la calidez de la añada. Destacan intensos aromas de ciruela negra, y flor de brezo sobre un fondo mineral y balsámico, con recuerdos de chocolate y tabaco. En boca, graso con acidez agradable y equilibrada. Acompañando notas características de la variedad, encontramos hierbas aromáticas como el romero en retronasal. Todo esto, unido a un final de boca envuelto por taninos sedosos que nos recuerdan a su periodo de crianza en barrica, hacen que el vino sea de trago largo y agradable.

Maridaje: Excelente con Caza, asados, aves y quesos curados.

Vendimia manual en nuestros viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas procedentes de San Gregario, viñedo de graciano (3,7 ha) plantado en 1979, con característico suelo arcillo-calcáreo. Lo que ofrece a esta variedad una madurez completa conservando su acidez característica.





CONTINO VIÑA DEL OLIVO

D.O. RIOJA, ESPAÑA.



Variedades: 90% Tempranillo, 10% Graciano.

Reposo: 18 meses en barrica de roble francés 70%, estadounidense 20% y húngaro 10%.

Temperatura de Servicio: Servir a 16 - 18° C

Notas del Sommelier: Cereza picota con ribetes púrpura y seno de capa alta.

Muy buena intensidad en Nariz incluso a copa parada, combinando especias de maderas nobles con una fruta negra madura de tipo mora y ciruela, pero con notas de cassis y un fondo balsámico que recuerda al chocolate mentolado y pimienta negra. Boca equilibrada y sabrosa, amplio y carnoso en el paladar, buena longitud final y potente fruta en retronasal.

Gran vino que aun crecerá en botella.

Maridaje: Se recomienda con Jamón bellotero, Carnes rojas y de caza, Estofadas y Quesos duros.

Selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela del Olivo (ejemplar cercano a los 700 años de edad) que vendimiados en cajas con sumo cuidado, fermentaron en Tinas de roble francés de 100 Hl. a temperaturas de 28° a 30°C durante 10 días, tras otros 10 días de maceración, la fermentación maloláctica tuvo lugar durante 15 días en barricas nuevas de roble francés y la crianza se mantuvo en esos robles nuevos: francés 70%, americano 20%, y húngaro 10%, por espacio de 18 meses, con trasiegos cada 6 meses y completándose con un proceso de reducción en botella hasta su salida al mercado (no menos de un año).



