



CUNE BLANCO RESERVA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Viura.

Alcohol: 13,0 %

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.

Capacidad de Guarda: 5 años

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.



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

FUNDADA EN 1879



La Bodega

CVNE, o como se conoce por su nombre completo en el momento de la fundación de la compañía –Compañía Vinícola del Norte de España– nace en la localidad riojana de Haro el 24 de marzo de 1879, fundada por los hermanos Raimundo y Eusebio Real de Asúa. Además de ser una marca líder en el mercado español, CVNE es un referente mundial y distribuye el 30% de su producción por más de 90 países repartidos por cuatro continentes (Europa, América, Asia y Oceanía).



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com