



CUNE CAVA BRUT

SANT SADURNI D'ANOIA - Penedés, España.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco Espumoso.

Variedades: Xarello, Macabeo, Parellada.

Alcohol: 11,5 %

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

Capacidad de Guarda: 3 años

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.



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

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