



CUNE DEL CASTILLO - RED BLEND

SAN ASENSIO, RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: Crianza de 2 a 3 meses en barrica de roble.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Rojo rubí de capa media.



Aromas de fruta roja, moras y grosella negra, fruta compotada con ligeros toques de vainilla, chocolate y mentolados.



Presenta un cuerpo medio, con taninos dulces y acidez media. Muy sedoso en boca y equilibrado.



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

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