



## CUNE GRAN RESERVA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Varietades:** 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo.

**Alcohol:** 13,6 %

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

**Capacidad de Guarda:** 10 años

**Temperatura de Servicio:** Servir a 15 - 17 ° 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 en 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.



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



### 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](http://www.everestwinespirits.com)