



CUNE IMPERIAL RESERVA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

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

Alcohol: 13,5 %

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.

Capacidad de Guarda: 12 años

Temperatura de Servicio: Servir a 15 - 17 ° 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 barrica.



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.



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.

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