



CUNE MONOPOLE RUEDA

D.O. RUEDA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Verdejo.

Alcohol: 13,0 %

Vinificación: Una vez la uva en la bodega, prensamos y el mosto obtenido se traslada a depósitos de acero inoxidable donde realiza la fermentación alcohólica a temperaturas controladas para facilitar la extracción y conservación de los aromas primarios, florales y frutales propios de esta uva.

Capacidad de Guarda: 2 años

Temperatura de Servicio: Servir a 8 - 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo pálido verdoso.



Elevada intensidad aromática donde percibimos las frutas de hueso y cítricas mezcladas con notas a boj e hinojo.



La entrada en boca es suave y con un paso largo y untuoso, el final es fresco debido a una ligera acidez que culmina en un suave amargor característico de un monovarietal de la variedad verdejo.



Perfecto acompañante para carnes blancas, pescados, mariscos, patés y naturalmente como aperitivo.

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