



CUNE MONOPOLE

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Viura.

Alcohol: 12,5 %

Reposo: Sin Reposo.

Capacidad de Guarda: 2 años

Temperatura de Servicio: Servir a 8 - 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color amarillo pálido brillante con tonos verdosos propios de su juventud.



En nariz aromas a fruta fresca, manzana verde, plátano, piña, mezclado con aromas a jazmín y flores blancas.



En boca sedoso y agradable debido a un perfecto equilibrio entre estructura y acidez.



Se recomienda acompañar con Mariscos, Pescados y Arroces Marineros.

Blanco elaborado a partir de la variedad viura. Tras un suave prensado y una clarificación natural mediante frío se obtiene el mosto yema. La fermentación se realiza en tanques de inoxidable y a temperatura controlada lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios (frutales y florales) propios de la variedad.

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