



CUNE MONOPOLE CLÁSICO

D.O. RIOJA ALTA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedades: 95% Viura, 5% Palomino.

Alcohol: 13,2 %

Reposo: 8 meses.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir a 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo pajizo con tonalidades doradas.



En nariz es un vino interesante por su complejidad, notamos no solo las frutas como pera, manzana, grosella blanca y las flores blancas, sino que aparecen aromas más complejos de frutos secos y especiados.



En su paso por el paladar nuestros sentidos perciben suavidad, notas de salinidad y un final de elegante acidez que nos proporciona frescor y una retronasal a flores y frutos secos.



Se recomienda acompañar con Ensaladas, pescado blanco, arroces, quesos suaves, sopas, consomés hasta incluso carnes blancas y jamón ibérico.

La singularidad de este vino reside en el aporte de una pequeña cantidad de manzanilla. La manzanilla ha sido elaborada según el método tradicional seguido de una crianza biológica bajo un velo de flor. Esta crianza contribuye en las peculiares características organolépticas del Monopole Clásico aportando aromas de camomila y frutos secos, incrementando además la sensación de frescura debido a su acidez y aportando un postgusto largo y persistente.

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