



## CUNE BLANCO SEMIDULCE

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco semidulce.

**Variedad:** 85% Viura, 15% Garnacha Blanca y Malvasia.

**Alcohol:** 12,5 %

**Reposo:** 4 - 6 meses en barrica.

**Capacidad de Guarda:** 3 años

**Temperatura de Servicio:** Servir a 8 - 10 ° C

### NOTAS DEL SOMMELIER



De color paja pálido con ligeras reminiscencias verdosas.



En nariz buen equilibrio entre aromas de fruta blanca y los procedentes de la barrica como frutos secos y ahumados.



En boca perfecto ensamblado gracias a una entrada sedosa, fresca, con un ligero dulzor, caramelo, miel y un largo retrogusto con cierto final balsámico.



Se recomienda acompañar con Cocina oriental, Foie, Quesos de cabra y Postres debido a su suave dulzor.

Este vino se elabora cuando la climatología permite una sobremaduración óptima de la uva. La vendimia se realiza de forma manual y después del prensado, el mosto fermenta en barricas de roble americano. Este proceso fermentativo se paraliza con medios naturales con el fin de obtener un vino con azúcar residual que le proporciona sus notas dulces y untuosidad.



### 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)