



CUNE CRIANZA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Varietades: 85% Tempranillo, 15% Garnacha y Mazuelo.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 12 meses en barrica de roble americano.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir a 15 - 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color granate con notas violáceas en el menisco.



En nariz sorprende por su intensidad aromática en la que destacamos sobre todo frutos rojos y regaliz en equilibrio con los aromas procedentes de la barrica americana, que nos recuerdan a las vainillas y cacao con algo de caramelo.



Su entrada suave en boca nos lleva a un paso redondo con una retronasal larga y afrutada.



Para acompañar tapas, carnes rojas y blancas de parilla, quesos semi curados.

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de uvas procedentes de nuestros viñedos de la Rioja Alta. Antes de su etapa en barrica realiza la fermentación maloláctica. Durante su estancia en contacto con la madera adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual su finura y expresión global.

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