







CUNE SELECCIÓN DE FINCAS

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedad: 100% Tinta del País (Tempranillo).
Alcohol: 14,0 %
Reposo: 5 meses en barricas de roble americano.
Capacidad de Guarda: 5 años
Temperatura de Servicio: Servir a 15 - 16 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Vino de capa alta color púrpura.
-  Nariz con muchas notas a frutos negros suavizados por los aromas florales que se ven puntualizados por un toque de mineralidad que se entremezcla con vainillas procedentes de su breve estancia en barrica.
-  A su paso por el paladar, el tanino dulce pero marcado nos proporciona un final largo y persistente dejándonos una retronasal golosa y afrutada.
-  Todo tipo de carnes grasas y de caza en forma de asados, guisos, además de los distintos quesos de la zona.



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).