



## Cune Crianza

### Bodega: **Cvne**

D.O.C. Rioja

Tempranillo 85%, Mazuelo y Garnacha 15%

### Elaboración

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de uvas procedentes de nuestros viñedos de La Rioja Alta. La fermentación maloláctica tiene lugar en depósito y posteriormente el vino es criado en barricas de roble americano durante un año, periodo en el que adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual que su finura y expresión global.

### Nota de cata

Color: Cereza brillante con matices violetas.

Nariz: Aromas de bayas rojas, permanecen notas balsámicas de su crianza en madera ya que muestra una elegancia en la boca, pero a la vez muy animada, con algunas notas de especias y una acidez equilibrada.

En boca: Tiene un paso suave y amable con final fresco, a la vez que largo y afrutado. Todo ello nos hace tener un vino muy agradable para seguir degustándolo.

Maridaje: Perfecto acompañante de la dieta mediterránea.

Temperatura de servicio recomendada entre 16 y 18°C.

**Formatos:** 75cl, 50cl, 37,5cl, 18,7cl, 1,5l

**Graduación:** 13,5%