

Cune Blanco 2019

El primer vino que se produjo en la Compañía fue nombrado bajo sus iniciales. Un simple, feliz error ortográfico entre la U y la V creó la icónica marca Cune.



- Tipo de Vino: Blanco
- Zona de Producción: Rioja
- Cosecha: 2019
- Calificación DOCa Cosecha: Excelente
- Calificación CVNE: Excelente
- Variedades de uva empleada: 100% Viura
- Tipo de botella: Bordelesa
- Formatos: 75cl.



Datos Analíticos

- Grado alcohólico: 13 % Vol.
- Acidez Total: 5,99
- pH: 3,32
- Acidez Volátil: 0,26
- SO₂ Libre / Total: 27,2/98
- Apto para veganos

Características de Elaboración

Selección de las mejores viñas de la variedad Viura procedentes de las subzonas de Rioja Alta y Rioja Alavesa, donde se juntan las características ideales para el cultivo de la vid.

Tras una maceración en frío en presencia del hollejo, la uva es prensada de manera suave y el mosto llevado a depósitos de acero inoxidable donde realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada. Una vez finalizado este proceso, clarificamos el vino de modo natural para su posterior embotellado y salida al mercado.

Datos de la Cosecha

El La vendimia de uva blanca comienza en CVNE el 12 de septiembre y finaliza el 5 de octubre.

El estado vegetativo del viñedo ha sido muy bueno a nivel de sanidad tanto en Rioja Alta como Rioja Alavesa.

Debido a las oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones durante el mes de mayo y junio, la cantidad de uva se vio reducida, obteniéndose racimos pequeños y sueltos, menos compactos, lo que aumentó la calidad considerablemente.

La evolución de la uva venía con retraso con respecto al año pasado, pero las bajas producciones provocaron una maduración más temprana, igualando las fechas de vendimia.

La recogida de la uva transcurre tranquila y escalonadamente pudiendo realizar una buena selección de la uva tanto en campo como en bodega.

Notas de Cata

Color amarillo pálido con suaves reflejos verdes.

Aromas frescos a fruta blanca de pepita y flores frescas de primavera. En boca tiene una entrada suave con un paso agradable y un final largo proporcionado por una equilibrada acidez.

La retronasal es fina y afrutada y dejando una sensación final de finura y elegancia. Vino para maridar con pescados, mariscos y todo tipo de aperitivos incluido el jamón.

Temperatura de servicio aconsejada 8-10°C.