

Cune Blanco 2020

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.

Este vino blanco se produce desde el siglo XIX.



- **Tipo de vino:** Blanco
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2020
- **Calificación DOCa cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 100% viura
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13%
- **Acidez volátil:** 0,28
- **Acidez total:** 5,66
- **SO₂ Libre/Total:** 27,2/98
- **pH:** 3,29
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Cune Blanco se elabora con uvas de la variedad viura procedente de viñedos propios de 40 años de edad situados en la zona de Torremontalbo. Complementamos con viñedo de proveedores habituales cercanos al pueblo de Haro. La complejidad viene dada por las diferentes altitudes, orientaciones y distintos tipos de suelo, siempre buscando la frescura y el equilibrio propios de este vino.

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

La vendimia de uva blanca comienza en CVNE el día 11 de septiembre de 2020 realizándose una recogida selectiva y finaliza el 7 de octubre de 2020. Ha sido un año atípico para la uva blanca con una maduración más lenta de lo habitual lo que ha dado lugar a vinos muy aromáticos.

La campaña ha estado marcada por las precipitaciones en ocasiones de granizo y por las suaves temperaturas que nos han acompañado a lo largo de todo el ciclo de la vid. Esto ha contribuido a un adelanto de unos 15 días en la fecha de vendimia con respecto al año anterior.

La recolección ha sido selectiva dependiendo de los resultados de los controles de maduración ya que ésta venía de forma desigual. La uva ha entrado en bodega con un muy buen estado sanitario.

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

Notas de cata

Color amarillo pálido.

En nariz se aprecian la fruta fresca como la manzana y la pera todo ello entrelazado con el plátano dulce y ciertas notas cítricas.

En boca tiene una entrada suave con un paso agradable y un final largo proporcionado por la acidez.

La retronasal es fina y afrutada y nos deja una sensación de elegancia que nos hace maridar a la perfección el vino con pescado, mariscos y todo tipo de aperitivos.

Temperatura de servicio aconsejada entre 8 y 10°C.