

CUNE BLANCO 2023

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: 2023

Calificación DOCa cosecha:

pendiente

Calificación C.V.N.E.: pendiente

Variedades de uva empleada:

100% viura

Tipo de botella: Bordelesa

Formato: 75cl.

Grado alcohólico: 13%

pH: 3,35

SO₂ Libre/Total: 30,4/96

Acidez total: 5,05

Acidez volátil: 0,25

Apto para veganos

Características del viñedo

Variedad viura procedente de viñedos propios de 20 años, situados en Rioja Alta y complementados con viñedo de proveedores habituales de diferentes subzonas. 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 procedente de la subzona de Rioja Alta y 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 para su posterior embotellado y salida al mercado.

Datos de la cosecha

La campaña 2023 ha sido complicada a lo largo del ciclo desde el punto de vista climatológico finalizando con una vendimia muy intensa en lo que se refiere al trabajo tanto en viñedo como en bodega.

Tras un invierno bastante seco tuvimos cierto adelanto en la brotación. En primavera las precipitaciones fueron también escasas, si bien las tormentas al inicio del verano y unas temperaturas suaves en junio y julio aliviaron un poco la situación y la planta tuvo un respiro que duró poco tiempo.

Varias olas de calor en agosto sobrepasando los 40°C durante el día y temperaturas nocturnas más elevadas de lo habitual para esas fechas, hicieron que volvieran a saltar las alarmas. La situación no mejoró con las fuertes precipitaciones que nos acompañaron la primera quincena de septiembre y que nos hizo temer por la sanidad de la uva.

En Rioja Alta y Alavesa donde todavía quedaban días para llegar a la maduración, el mayor reto ha sido ser capaces de esperar a que la planta fuera asimilando el agua y poder alcanzar un equilibrio entre la maduración tecnológica y la maduración fenólica vigilando a diario cada parcela.

En Haro comenzamos con la vendimia de uva blanca el 13 de septiembre y finaliza el 7 de octubre.

Finalmente, la uva tuvo una buena maduración y un buen estado sanitario, ha sido una buena añada para la elaboración de blancos.



Notas de cata

Color amarillo pajizo con notas verdosas.

En nariz descubrimos flores primaverales junto con la fruta como manzana, pera...

En boca es suave y elegante con paso largo, dejándonos en la retronasal el sabor a fruta. Es un clásico blanco viura.

Ideal para compartir con un aperitivo y todo tipo de pescados.

Temperatura de servicio aconsejada entre 8 y 10°C.