

CUNE

BLANCO 2024

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: 2024
Calificación DOCa cosecha: Buena

Variedades de uva empleada:
100% viura
Tipo de botella: Bordelesa
Formato: 75cl.

Grado alcohólico: 13%
pH: 3,32
SO₂ Libre/Total: 30,4/96
Acidez total: 5,35
Acidez volátil: 0,27
Apto para veganos



Características del viñedo

Variedad viura procedente de viñedos propios con 20 años de edad, situados en Rioja Alta, y uvas de viñedos de proveedores habituales situados en diferentes subzonas. La complejidad de este vino la aportan las diferentes altitudes, orientaciones y tipos de suelo de los viñedos, con el elemento común de la búsqueda de la frescura y el equilibrio, seña de identidad del vino.

Características de elaboración

Selección de las mejores viñas de la variedad viura procedente de la subzona de Rioja Alta y Alavesa, donde se aúnan las características ideales para el cultivo de la vid. Tras una maceración en frío en presencia del hollejo, la uva se prensa de manera suave y el mosto se lleva a depósitos de acero inoxidable, donde realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada. Una vez finalizada, se clarifica para su posterior embotellado y salida al mercado.

Datos de la cosecha

La campaña 2024 ha estado marcada por un marzo cálido que provocó un adelanto en la brotación de unos 10 días, seguido de un abril y mayo con bajas temperaturas y precipitaciones. Esto provocó un parón vegetativo y retrasó el envero unos 10-15 días según zonas.

La cosecha ha sido especialmente corta debido a la baja fertilidad de las yemas, a lo que se han sumado cuajados irregulares a causa de las frías temperaturas, la poca insolación y las lluvias durante la floración. Todo esto ha causado que la de 2024 sea la más corta de los últimos años tras la de 2017.

A pesar de las complicaciones climáticas, la sanidad de las plantas ha sido buena durante toda la campaña. El pronóstico de inestabilidad provocó que la vendimia se acelerara y las bajas producciones nos dieron finalmente una uva de calidad, que se empezó a recoger el 18 de septiembre y se terminó el 6 de octubre.

Notas de cata

Con un bonito tono amarillo pálido, la nariz descubre un mundo de flores de primavera y frutas blancas de pepita (manzana, pera). En la boca es suave, fluido y elegante, de paso largo y toques afrutados que persisten en retronasal, característicos de la variedad viura.

Es un blanco ideal para compartir con unos aperitivos y pescados ligeros.

Temperatura de servicio aconsejada entre 8 y 10°C.