

CUNE BLANCO 2025

Un blanco que es expresión pura y fresca de la viura, definida por su acidez natural, su claridad de fruta y un sutil perfil mineral.



Tipo de vino: Blanco
Zona de producción: Rioja
Cosecha: 2025
Calificación DOCa cosecha: Buena

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

Grado alcohólico: 13%
pH: 3,38
SO₂ Libre/Total: 30,4/80
Acidez total: 4,9
Acidez volátil: 0,24
Apto para veganos



Características del viñedo

Este blanco se elabora con uvas de la variedad viura, procedentes de viñedos propios, con una edad media de 20 años, situados en Rioja Alta, y de proveedores habituales ubicados en diferentes subzonas de Rioja. La complejidad de este vino la aportan las distintas altitudes, orientaciones y tipos de suelo de todos esos viñedos. Como elemento común, destaca la búsqueda de frescura y equilibrio, seña de identidad del vino.

Características de elaboración

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

Datos de la cosecha

Durante la campaña 2025 en la DOCa Rioja, marzo fue frío y húmedo, lo que provocó una cierta ralentización del ciclo. El intenso calor de junio y agosto cambió esta tendencia y aceleró el proceso en la viña.

A pesar de los importantes retos sanitarios y climáticos, la ausencia de lluvias en el tramo final y el contraste térmico entre el día y la noche permitieron una maduración progresiva. El resultado fue una vendimia —desarrollada entre septiembre y octubre— con menos kilos, pero de una calidad excepcional y un estado sanitario extraordinario.

En CVNE, la recogida de la uva blanca comenzó el 5 de septiembre y terminó el 3 de octubre.

Notas de cata

Amarillo pálido, con reflejos verdosos; limpio y brillante.

En nariz, destaca por su frescura cítrica y por notas de fruta blanca (manzana verde y pera), con un sutil fondo de flores de azahar. En boca es un vino vibrante y ligero, con una acidez equilibrada que aporta viveza, y que cierra con ese final mineral tan característico de la variedad. Es la elección perfecta para acompañar pescados blancos, mariscos, arroces o simplemente para disfrutar por copas.

Temperatura de servicio aconsejada entre 8 y 10 °C.