

Cune Blanco 2022

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:** 2022
- **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:** 0,32
- **Acidez total:** 5,26
- **SO₂ Libre/Total:** 28,8/89
- **pH:** 3,4
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Variedad viura procedente de viñedos propios de 20 años de edad 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 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 para su posterior embotellado y salida al mercado.

Datos de la cosecha

La vendimia de blanco en CVNE este año comenzó el miércoles 8 de septiembre con la variedad viura en nuestros viñedos de Torremontalbo para continuar con el resto de las fincas finalizando 27 de septiembre. Este año, debido a la sequía y a las altas temperaturas registradas, el estado de la uva no era homogéneo en el momento de la recogida, sino que difería en función de la situación de las parcelas, de las producciones y de otros factores. En este contexto, los muestreos de maduración y la cata de uva son especialmente cruciales para tomar decisiones y comenzar la vendimia en el momento preciso.

La climatología durante la vendimia ha ayudado a mantener el excelente estado sanitario de las uvas. Además, la bajada de temperaturas que tuvo lugar al final de la cosecha ayudará a la buena evolución en la maduración y nos permitirá la elaboración de vinos de guarda.

Notas de cata

Color amarillo pálido.

Buena intensidad aromática dónde encontramos en su mayoría flores blancas y frutas de pepita como manzana, pera y algo de piña.

En boca es un vino de entrada suave y paso elegante con una final largo y afrutado.

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

Temperatura de servicio aconsejada entre 8 y 10°C.