

# Cune Ecológico 2019

*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.*

*Cune Orgánico Rioja, se elabora con la variedad autóctona tempranillo cultivada de manera sostenible.*



- **Tipo de vino:** Tinto
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2019
- **Calificación DOCa cosecha:** Excelente
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 60% garnacha, 30% tempranillo y 10% graciano
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.
- **Corcho natural**
- **Etiqueta de papel hecha con fibra 100% reciclada**
- **Crianza:** 6 meses en barrica

## Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,50
- **Acidez total:** 5,2 g/l
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 27/62mg
- **pH:** 3,55
- **Índice Polifenoles Totales :** 64
- **Apto para veganos**

## Características del viñedo

Viñedos de nuestros proveedores habituales de la zona de Haro y también de San Vicente, que en los últimos años han apostado por el cultivo ecológico de sus viñas. Los suelos son principalmente arcillo calcáreos, los abonos utilizados son orgánicos y de origen vegetal. Se ha evitado el uso de herbicidas, pesticidas de síntesis y cualquier práctica de cultivo que pueda dañar o modificar el equilibrio natural en el suelo y medioambiente.

## Características de elaboración

La vendimia se realiza de forma manual y las uvas se mantienen a 12°C durante 12h para evitar la oxidación del mosto y mantener la viveza de su color. La fermentación alcohólica se desarrolla en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas y a una temperatura de 24°C preservando los aromas y la expresión aromática del tempranillo.

El vino se cría en barrica de roble durante 6 meses donde adquiere volumen y complejidad antes de su embotellado.

Vino tinto obtenido por viticultura ecológica y certificado por el CPAER (ES-ECO-035-RI) con el num. RI-1204-E-2020-1.

## Datos de la cosecha

Cune Ecológico nace en el viñedo con una agricultura sostenible y utilizando prácticas tradicionales y respetuosas con el medioambiente.

Debido a las oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones durante el mes de mayo y junio, la cantidad de uva se vio reducida, obteniéndose racimos pequeños, sueltos y poco compactos, lo que aumentó la calidad y la intensidad aromática de los mostos.

Las bajas producciones provocaron una maduración temprana y la recogida de la uva transcurrió tranquila y escalonadamente pudiendo realizar una buena selección de la uva tanto en campo como en bodega. La vendimia 2019 de uva tinta comenzó en CVNE el 16 de septiembre finalizando el 15 de octubre.

## Notas de cata

Color rojo rubí de buena capa, buena intensidad aromática de frutos del bosque como moras, grosella y frutas silvestres. En boca predomina la fruta roja del tempranillo y notas florales. Ligeros matices especiados debido a su paso por barrica y un final persistente y equilibrado.

Vino ideal para disfrutar con la comida mediterránea, pastas, arroces, jamón, todo tipo de quesos y carnes.

Temperatura ideal de consumo entre los 16°C y 17°C.