

Cune Ecológico 2020

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 Ecológico Rioja, se elabora con la variedad autóctonas cultivadas de manera sostenible.



- **Tipo de vino:** Ecológico
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2020
- **Calificación DOCa cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Muy buena
- **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:** 14%
- **Acidez volátil:** 0,6
- **Acidez total:** 5,4
- **SO₂ Libre/Total:** 27,2/70
- **pH:** 3,65
- **Índice Polifenoles Totales:** 55
- **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

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

Vendimia manual de las variedades tempranillo, garnacha y graciano, recogidas cada una en su momento óptimo de maduración.

Cada variedad se ha elaborado por separado, con un mínimo estrujado y encubado en pequeños depósitos de hormigón. A su llegada al depósito 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 de forma natural con levaduras autóctonas, y limitamos el uso de aditivos como el sulfuroso. La fermentación se mantiene a una temperatura de 24°C preservando los aromas y la expresión aromática de cada variedad. Después de la fermentación maloláctica el vino ha estado 6 meses en barrica de 300l antes de su estabilización y embotellado.

Datos de la cosecha

La vendimia de tinto comienza el 9 de septiembre por la zona de Torremontalbo y finaliza el 9 de octubre en nuestras fincas de Cihuri.

La campaña 2020 ha estado marcada por las precipitaciones en ocasiones de granizo y por las suaves temperaturas que nos han acompañado a lo largo de todo el ciclo de la vid. Esto ha contribuido a un adelanto de unos 15 días en la fecha de vendimia con respecto al año anterior.

La recolección ha sido selectiva dependiendo de los resultados de los controles de maduración ya que ésta venía de forma desigual. La uva ha entrado en bodega con un muy buen estado sanitario.

Notas de cata

Buena capa de color granate con notas violáceas.

Alta intensidad aromática donde destacan los frutos del bosque silvestres y las notas florales.

Su paso por el paladar es suave, pero con paso firme, marcado por un tanino amable. La leve estancia en barrica le aporta al vino matices especiados que dan como resultado 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.