

Cune Ecológico 2021

Cune Ecológico Rioja, se elabora con variedades autóctonas cultivadas de manera sostenible.



- **Tipo de vino:** Ecológico
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2021
- **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 de 1 vino, de 300l.

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,64
- **Acidez total:** 5,2
- **SO₂ Libre/Total:** 28/60
- **pH:** 3,7
- **Índice Polifenoles Totales:** 50
- **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 climatología en Rioja durante el ciclo vegetativo 2021 ha sido irregular. El verano comenzó muy seco pero las lluvias de septiembre fueron decisivas para una evolución muy positiva. En las zonas altas y aireadas, así como en los viñedos de baja y media producción, la uva ha ido mejorando notablemente con la ayuda de estas lluvias. Una climatología perfecta durante el mes de octubre con días de luz y sol seguidos de noches muy frías propició una maduración lenta.

Uvas sanas, muy equilibradas y en general con buena acidez nos ha permitido la elaboración de grandes vinos con buen potencial de guarda.

La recogida de la uva tinta comienza el 16 de septiembre y finaliza el 21 de octubre.

Notas de cata

Color púrpuro debido a su juventud.

Buena intensidad aromática donde destacan los frutos negros como las moras, arándanos y las notas que nos recuerdan a los bosques del mediterráneo.

En boca tiene una entrada suave, su paso es redondo y envolvente con un tanino sedoso y un final ligeramente ácido que le confiere una retronasal fresca, larga y afrutada.

Maridaje aconsejado con comida mediterránea, pastas, arroces, jamón, todo tipo de quesos y carnes.

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