

CUNE ECOLÓGICO 2022

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



Tipo de vino: Ecológico

Zona de producción: Rioja

Cosecha: 2022

Variedades de uva empleada:

60% garnacha, 30% tempranillo,

10% graciano

Tipo de botella: Bordelesa

Producción y formatos:

40.000 bot. 75cl.

Fecha de embotellado:

Diciembre 2023

Corcho natural

Etiqueta de papel hecha con fibra

100% reciclada

Grado alcohólico: 13,5%

pH: 3,71

Acidez total: 4,68

Acidez volátil: 0,46

Apto para veganos

Crianza: 6 meses en barricas de 1

vino, de 300 litros



Características del viñedo

Las uvas empleadas para este vino proceden de viñedos de nuestros proveedores habituales en la zona de Haro y también de San Vicente, quienes en los últimos años han apostado decididamente por el cultivo ecológico.

Los suelos son mayoritariamente arcillo-calcáreos. Los abonos empleados son orgánicos y de origen vegetal. Se evita el uso de herbicidas, pesticidas de síntesis y cualquier práctica agrícola que pueda alterar el equilibrio natural del suelo o del entorno.

Características de elaboración

Vendimia manual de las variedades tempranillo, garnacha y graciano, recolectadas por separado en su punto óptimo de maduración.

Cada variedad se elabora por separado, con un estrujado mínimo y encubado en pequeños depósitos de hormigón. A su llegada, las uvas se mantienen a 12°C durante 12 horas para evitar la oxidación del mosto y preservar la viveza del color.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo de forma espontánea con levaduras autóctonas, y se limita el uso de aditivos como el sulfuroso. Se controla la temperatura de fermentación, que se mantiene en torno a 24°C, para preservar los aromas varietales y la expresión natural de cada uva.

Tras la fermentación maloláctica, el vino permanece durante seis meses en barricas de 300 litros antes de ser estabilizado y embotellado.

Vino tinto elaborado mediante viticultura ecológica, certificado por el CPAER (ES-ECO-035-RI), con número de registro RI-1204-E-2020-1.

Datos de la cosecha

La cosecha de 2022 estuvo marcada por la sequía y las altas temperaturas, lo que provocó una maduración desigual en función de las parcelas, el rendimiento y otros factores agronómicos.

La vendimia se adelantó con respecto a añadas anteriores, como consecuencia de las temperaturas inusualmente elevadas desde mayo y de las escasas precipitaciones durante los meses de verano.

En este contexto, los muestreos de maduración y la cata de uvas fueron fundamentales para decidir el momento exacto de recolección, con el objetivo de preservar los aromas primarios, la acidez y la frescura del vino.

La vendimia de este vino se realizó entre el 3 y el 7 de octubre de 2022.

Notas de cata

Color rojo púrpura de buena intensidad. En nariz presenta una alta intensidad aromática, dominada por frutos del bosque como moras, grosellas y frutas silvestres, que se integran con sutiles notas especiadas procedentes de su breve paso por bodega. En boca muestra una entrada suave, con un paso redondo y equilibrado que conduce a una retronasal larga, frutal y persistente.

Un vino versátil e ideal para acompañar cocina mediterránea, pastas, arroces, jamón, todo tipo de quesos y carnes.

Temperatura recomendada de servicio: entre 16°C y 17°C.