

CUNE ROSADO 2025

Un rosado de inspiración clásica que interpreta la Tempranillo de Rioja Alta con frescura y la elegancia atemporal de CUNE.



Tipo de vino: Rosado
Zona de producción: Rioja
Cosecha: 2025

Varietades de uva empleada:
100% tempranillo
Tipo de botella: Bordelesa
Formato: 75cl.

Grado alcohólico: 13,5%
pH: 3,38
SO₂ Libre/Total: 22,4/80
Acidez total: 5,67
Acidez volátil: 0,34
Apto para veganos



Características del viñedo

Viñedos propios situados en Rioja Alta, principalmente en la zona de Sajazarra, en las fincas Cerecillo y Ascarza. Se asientan sobre suelos frescos de textura franco-arcillosa, con viñedos conducidos tanto en vaso como en espaldera y con orientación Este-Oeste. Para la elaboración de este rosado se seleccionan parcelas de vigor medio, con cepas de entre 8 y 20 años.

Características de elaboración

Vendimia manual y temprana de uvas de la variedad Tempranillo. Tras su recepción, la uva se encuba en depósitos de acero inoxidable, donde se mantiene a una temperatura de 10-12°C para evitar el inicio de la fermentación.

Tras unas horas de encubado, se realiza el sangrado del mosto con el color deseado. La fermentación alcohólica se desarrolla sin la fase sólida de hollejos y pepitas, a una temperatura controlada de entre 16 y 18°C, con el objetivo de preservar los aromas y el carácter frutal que definen a este vino.

Datos de la cosecha

La campaña 2025 en la DOCa Rioja estuvo marcada por un mes de marzo frío y húmedo, que provocó una cierta ralentización del ciclo vegetativo. Posteriormente, el intenso calor registrado en los meses de junio y agosto aceleró la evolución del viñedo.

A pesar de los importantes retos sanitarios y climáticos afrontados durante el año, la ausencia de lluvias en el tramo final del ciclo y el marcado contraste térmico entre el día y la noche favorecieron una maduración progresiva y equilibrada. El resultado fue una vendimia desarrollada entre septiembre y octubre, con una producción más limitada en kilos, pero de calidad excepcional y un estado sanitario extraordinario.

La recogida de la uva en CVNE se inició el 1 de septiembre y finalizó el 11 de octubre.

Notas de cata

De vibrante y luminoso color fresa. En nariz se muestra intensa y bien definida, donde la Tempranillo se expresa a través de frutas rojas silvestres —frambuesa y grosella— acompañadas de delicados matices florales que aportan finura.

En boca destaca por el equilibrio entre una entrada amable y envolvente y una acidez fresca que estructura el conjunto, ofreciendo un paso ágil, preciso y limpio. El final, marcadamente frutal, es persistente y armonioso, dejando una sensación franca y refrescante. En esencia, un vino que captura la energía y espontaneidad de la Tempranillo joven con la elegancia característica de la casa.

Ideal para acompañar arroces, pastas y pescados azules; su frescura y definición lo hacen igualmente idóneo para sushi, quesos suaves y embutidos ligeros.

Temperatura de servicio recomendada 8-10°C.