

Cune Rueda 2019

El primer vino que se produjo en la bodega de CVNE fue nombrado bajo sus iniciales. Un simple error ortográfico entre la U y la V creo la marca.



- **Tipo de Vino:** Blanco
- **Zona de Producción:** Rueda
- **Cosecha:** 2019
- **Calificación DOC Cosecha:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Verdejo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13 %
- **Acidez Volátil:** 0,41
- **Acidez Total:** 4,53
- **SO₂ Libre/Total:** 30/99
- **pH:** 3,18
- **Apto para veganos**

Características de Elaboración

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad verdejo. Tras el prensado se obtiene el mosto que irá a depósitos de acero inoxidable donde realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada, lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad

Datos de la Cosecha

La vendimia 2019 comenzó el día 3 de septiembre, con una uva de muy buena calidad y un rendimiento inferior a la cosecha precedente.

Tras un invierno y primavera con una sequía importante llegaron las lluvias en el momento idóneo para conseguir una completa y correcta maduración del fruto. La diferencia de temperaturas entre el día y la noche durante la maduración propició que esta fuera gradual y lenta obteniendo una uva en perfecto estado sanitario y de gran equilibrio para la obtención de vinos aromáticos.

Notas de Cata

Color amarillo verdoso.

Alta intensidad aromática, donde encontramos aromas a melocotones, albaricoques y suaves notas anisadas.

En boca su entrada es suave y su paso marcado por una buena expresividad.

El final tiene cierto amargor que le da largura y frescura en la retronasal.

Puede ser acompañante en infinitas ocasiones, aperitivos, mariscos, pescados e incluso con salsas exóticas.

Temperatura de servicio recomendada 6 a 10°C.

