

# Cune Rueda 2020

*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:** 2020
- **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:** 5,95
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 32/120
- **pH:** 3,25
- **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. Facilitamos así la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad.

## Datos de la cosecha

La cosecha 2020 cumple el 40 aniversario de la D.O. Rueda. La vendimia da comienzo el 1 de septiembre y finaliza el 25 de septiembre con una disminución del 2% en la producción con respecto al año pasado.

Tras un año con una climatología suave la vendimia se ha desarrollado con total tranquilidad y de forma selectiva. La uva ha entrado en bodega en óptimas condiciones tanto sanitarias como de madurez.

Las previsiones para los vinos son inmejorables ya que los parámetros de calidad son perfectos para permitir la obtención de vinos con buen volumen, acidez y sobre todo aromáticos.

## Notas de cata

Color amarillo pálido verdoso.

En nariz presenta buena intensidad aromática, destacando flores blancas y fruta exótica o notas balsámicas.

En boca tiene una entrada suave y marcada, es un vino graso con final largo y afrutado.

Perfecto acompañante para infinitas ocasiones, aperitivos, mariscos, pescados...

Temperatura de servicio recomendada 6 a 10°C.

