

# Cune Rueda 2022

*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:** 2022
- **Calificación DOC cosecha:** Buena
- **Variedades de uva empleada:** 100% verdejo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 37,5 cl & 18,7cl

## Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13%
- **Acidez volátil:** 0,41
- **Acidez total:** 5,32
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 30.4/81
- **pH:** 3,27
- **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 2022 comienza el 16 de agosto y finaliza el 16 de octubre.

Esta vendimia pasará a la historia por haber sido la más temprana y la más larga de la historia hasta la fecha, eso si con una uva de gran calidad gracias al óptimo estado sanitario propiciado por la buena climatología.

La entrada de uva en bodega como siempre se ha producido de forma ordenada, escalonada y muy puntual según los índices de maduración requeridos.

Según el Consejo de la Denominación de Origen Rueda la alta calidad de la uva augura muy buenas perspectivas para la añada 2022.

## Notas de cata

Color amarillo pálido verdoso.

Elevada intensidad aromática donde el hinojo y el boj, junto con las frutas tropicales y los cítricos son las notas predominantes. Su paso por el paladar es alegre y marcado por su carácter varietal. El sutil amargor final nos da una retronasal larga y un postgusto afrutado y balsámico.

En conjunto es perfecto para infinitas ocasiones, solo, en el aperitivo, o para acompañarlo con mariscos, pescados e incluso con salsas exóticas.

Temperatura de servicio recomendada 6 a 10°C.