

CUNE RUEDA 2024

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: 2024
Calificación DO cosecha: pendiente

Variedades de uva empleada:
100% verdejo
Tipo de botella: Bordelesa
Formato: 75cl.

Grado alcohólico: 13%
pH: 3,23
SO₂ Libre/Total: 28,8/80
Acidez total: 5,83
Acidez volátil: 0,40
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 para realizar la fermentación alcohólica a temperatura controlada. De este modo se facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad.

Datos de la cosecha

La cosecha 2024 comenzó el 29 de agosto se extendió el 4 de octubre. Fue una cosecha más escasa que la de años anteriores.

La vendimia se realizó por la noche y fue escalonada para conservar la uva en perfectas condiciones organolépticas y evitar oxidaciones.

Las condiciones climáticas, con un amplio diferencial térmico entre el día y la noche y con temperaturas moderadas durante el día, han sido precursoras de una maduración más lenta y han permitido recoger la uva con los parámetros idóneos, aunque a su vez han hecho aumentar el ritmo de la vendimia en las últimas dos semanas.

La cantidad recogida ha sido menor por las condiciones climatológicas y por las buenas prácticas en el viñedo.

Se vaticinan vinos frescos en nariz con un buen volumen en boca.

Notas de cata

De un brillante color amarillo verdoso, este vino despliega una atractiva intensidad aromática, donde destacan las frutas tropicales, junto a delicadas notas balsámicas y cítricas que evocan frescura y vitalidad.

En boca, su entrada fresca y su paso suave se combinan con un agradable volumen, dejando una retronasal larga y deliciosamente afrutada.

Un compañero ideal para una infinidad de ocasiones, perfecto para disfrutar con aperitivos, mariscos y pescados.

Temperatura de servicio recomendada 6 a 10°C.