CUNE
RUEDA 2025

Cune fue el primer vino elaborado por CVNE. Su nombre nació de las iniciales de la Compañía, transformadas por un pequeño desliz tipográfico entre la U y la V que dio origen, casi por azar, a una marca destinada a convertirse en referente histórico.

Tipo de vino: Blanco
Zona de producción: Rueda
Cosecha: 2025

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

Grado alcohólico: 13%
pH: 3,44
SO_2 Libre/Total: 28,8/92
Acidez total: 5,30
Acidez volátil: 0,39
Apto para veganos



Características de elaboración

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad Verdejo. Tras el prensado se obtiene el mosto, que se traslada a depósitos de acero inoxidable donde tiene lugar la fermentación alcohólica a temperatura controlada. Este proceso permite potenciar y preservar los aromas primarios, frutales y florales, característicos de la variedad.

Datos de la cosecha

La añada 2025 en el corazón de Rueda se caracteriza por una calidad sobresaliente y un estado sanitario impecable, en un año marcado por una ligera reducción de rendimientos que ha favorecido una mayor concentración aromática. Gracias a un ciclo de maduración pausado y a la precisión de la vendimia nocturna, la Verdejo ha alcanzado un equilibrio magistral entre una acidez vibrante y notas intensas de fruta tropical e hinojo. El resultado son mostos limpios y elegantes, con el característico matiz mineral de los suelos de cascajo y una persistencia en boca que augura una de las mejores capacidades de guarda de los últimos años.

Notas de cata

De brillante color amarillo pajizo con reflejos verdosos. En nariz despliega una alta intensidad aromática, donde la fruta blanca y tropical se entrelaza con los matices herbáceos de hinojo, tan característicos de La Seca. En boca es fresco, equilibrado y preciso, con una gran sensación de limpieza. La acidez vibrante realza su carácter mineral y conduce a un final elegante, ligeramente amargo y persistente, que reafirma su excelente tipicidad varietal. Un vino versátil y expresivo, perfecto para acompañar aperitivos, mariscos y pescados, y para disfrutar en una infinidad de ocasiones.

Temperatura de servicio recomendada 6 a 10ºC.