

Cune Blanco Reserva 2018

En el pasado, CVNE producía unos blancos sin concesiones, pensados para una larga guarda. La moda nos dejó atrás y tristemente, esta gran tradición se perdió.

Ahora vuelve con Cune Blanco Reserva (entre otros). Y esta vez, nos dan igual las modas.

Para disfrutar sin reserva.



- **Tipo de Vino:** Blanco
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2018
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% viura
- **Tipo de botella:** Bordelesa • **Formatos:** 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Junio 2020
- **Crianza:** 18 meses en barrica

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,1%
- **Acidez volátil:** 0,42
- **Acidez total:** 5,80
- **SO₂ Libre/Total:** 28/110
- **pH:** 3,68
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

La uva procede de una selección de nuestras 9 hectáreas de uva blanca en Torremontalvo plantadas en 1973. El viñedo está protegido de las heladas por el pequeño monte que le da su nombre, Barbarroja, y que seleccionamos dada su calidad para la elaboración de este vino. Viñedo en vaso situado a algo más de 400m con suelos arcillosos que ayudan a mantener la humedad y canto rodado en superficie, orientada al Sur y con ligera inclinación.

Características de elaboración

La uva se recogió manualmente a principios de octubre, algo más tarde de lo habitual dadas las características de la añada. Vendimia manual en cajas de 20 kg y rápido transporte a la bodega. Prensamos suavemente en presencia del raspón y el mosto desfanga espontáneamente en 24-48h antes de iniciar la fermentación, una parte en hormigón y la mitad aproximadamente combinando un foudre y barricas de roble francés nueva y de un vino. Después de la fermentación se trabajan las lías haciendo batonnages diarios al principio que vamos espaciando en el tiempo en función de las catas. El objetivo es dar volumen al vino sin perder su nervio y viveza. El vino se filtra antes de embotellar. Crianza de 18 meses en barrica y 6 meses en botella.

Datos de la cosecha

La cosecha 2018 nos traslada a La Rioja de hace años con un invierno de fuertes heladas, nieves y abundantes precipitaciones. La primavera también fue fría y lluviosa y ya llegó el verano, cálido pero sin temperaturas excesivas que permitió una buena maduración. Cosecha de ciclo largo que con estas condiciones se elaboraron grandes tintos y especialmente buena para blancos que han mantenido los aromas primarios, una buena acidez, frescura y cualidades para poder elaborar un blanco de guarda. Vendimia 2 al 6 de octubre.