

Cune

Ribera del Duero

2018

El primer vino que se produjo en la Compañía fue nombrado bajo sus iniciales. Un simple, feliz error ortográfico entre la U y la V creó la icónica marca Cune



- **Tipo de Vino:** Roble
- **Zona de Producción:** Ribera del Duero
- **Cosecha:** 2018
- **Calificación DO Cosecha:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 100% Tinta del país (Tempranillo)
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez Volátil:** 0,5
- **Acidez Total:** 5,34
- **SO₂ Libre /Total:** 27.2/88
- **pH:** 3,61
- **Índice Polifenoles Totales:** 52,48
- **Apto para Veganos**

Datos de la Cosecha

La cosecha 2018 ha sido inmejorable tanto en el estado sanitario como en la calidad de la uva. Lo cual ha dado un respiro a los productores de la zona.

Tras un 2017 lleno de unas condiciones climáticas adversas llega el invierno y la primavera con temperaturas frías y abundantes lluvias, lo cual provoca una buena y rápida recuperación del viñedo.

La vendimia comienza el 27 de septiembre finalizando el 12 de octubre con expectativas de obtener vinos frescos, con buena capa de color y una gran capacidad de guarda.

Características de Elaboración

Se realiza con uvas procedentes de viñedos seleccionados situados a unos 800 m de altitud en suelos arcillo-calcareos y franco arenosos, situados en la localidad de Villalba de Duero, Burgo. Elaboración tradicional en depósitos de acero inoxidable. Realiza su crianza durante unos 5 meses en bodega de roble americano de segundo año. Su estabilización se realiza por medios naturales.

Notas de Cata

Color púrpura con capa alta.

Mezcla de aromas afrutados como frutos negros y regaliz con notas frescas de hierbas aromáticas.

En boca es un vino de entrada potente y paso marcado por la personalidad de los vinos de Ribera.

La retronasal es larga y afrutada.

Temperatura de servicio recomendada 15-16°C.