

CUNE

Ribera del Duero

2019

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:** 2019
- **Calificación DO Cosecha:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Tinta del país (Tempranillo)
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14,25%
- **Acidez Volátil:** 0,43
- **Acidez Total:** 4,6
- **SO₂ Libre/Total:** 25/90
- **pH:** 3,70
- **Índice Polifenoles Totales:** 68
- **Apto para Veganos**

Datos de la Cosecha

La cosecha de 2019 fue muy buena en términos de sanidad y calidad de las uvas ya que desde el inicio de la campaña nos acompañaron unas buenas condiciones climatológicas.

La falta de humedad durante la floración y el cuajado del fruto dio lugar a racimos pequeños con uvas sueltas y una cosecha mas corta. También la maduración se desarrolló en perfectas condiciones de temperatura y humedad y vendimiamos uvas muy sanas con una buena concentración de color y aromas y una gran calidad.

Características de Elaboración

Las uvas proceden de nuestros viñedos situados a 800 m de altitud en suelos arcillo-calcareos en la localidad burgalesa de Villalba de Duero. El clima es continental con rigurosos inviernos y veranos cálidos de noches frías.

Las uvas fermentan en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y el vino realiza su crianza durante 5 meses en bodega de roble americano y francés.

Cune es un vino de color rojo cereza con aromas intensos de fruta roja y un buen equilibrio con los matices mas especiados que le aporta su crianza en bodega.

Notas de Cata

Color púrpura con capa media-alta.

Mezcla de aromas afrutados como frutos rojos y recuerdos del paso por la bodega, como vainilla y cacao así como con notas frescas de hierbas aromáticas.

En boca es un vino fresco, con la fruta roja muy presente, así como un recuerdo de flor blanca y paso marcado por la personalidad de los vinos de Ribera.

La retronasal es larga y afrutada

Perfecto maridaje con todo tipo de carnes grasas y de caza en forma de asados, guisos, cocidos, además de los distintos quesos de la zona como curados, tanto de vaca como de oveja.

Temperatura de servicio 15-16°C.