

CUNE Ribera del DUERO 2021

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:** 2021
- **Calificación DO cosecha:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% tinta del país (Tempranillo)
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.
- **Crianza:** 5 meses en barricas de roble francés y americano

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14,2%
- **Acidez volátil:** 0,49
- **Acidez total:** 4,6
- **SO₂ Libre /Total:** 28.0/86
- **pH:** 3,72
- **Índice Polifenoles Totales:** 66
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

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

Características de elaboración

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

Datos de la cosecha

El inicio de la campaña 2021 estuvo marcada por precipitaciones abundantes y temperaturas algo más frías que en años anteriores, retrasando el inicio de la brotación. A medida que fue avanzando el año, las precipitaciones fueron disminuyendo, siendo un verano seco hasta el inicio de la maduración, habiendo precipitaciones 2 semanas antes del inicio de la vendimia, ayudando a que la uva llegara en perfecto estado para su recogida. La vendimia se desarrolló desde el 1 al 25 de octubre.

Notas de cata

Color púrpura con capa media-alta

En nariz, aromas afrutados como frutos rojos (guinda, grosella) y recuerdos del paso por la barrica, como vainilla, coco y cacao así como con notas 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.

