

CUNE ROBLE 2022

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: 2022
Calificación C.V.N.E.: Muy buena
Variedades de uva empleada: 100% tinta del país (tempranillo)

Tipo de botella: Bordelesa
Formato: 75 cl.

Crianza: 5 meses en barricas de roble francés y americano

Grado alcohólico: 13,8%
pH: 3,75
SO₂ Libre/Total: 32,0/74
Índice Polifenoles Totales: 68
Acidez total: 4,65
Acidez volátil: 0,52
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

La añada 2022 ha sido una de las más secas de los últimos años teniendo temperaturas elevadas durante parte de la primavera y todo el verano.

Por estas circunstancias, la vendimia comenzó un 19 de septiembre y acabó un 15 de octubre, siendo esto prácticamente 2 semanas antes que años anteriores.

El inicio tan temprano se llevó a cabo para mantener la fruta y la frescura de los vinos, así como para conseguir toda la uva en su punto óptimo de maduración.

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.