

CUNE ROBLE 2023

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: 2023
Calificación C.V.N.E.: Muy buena
Variedades de uva empleada: 100% tinta del país (tempranillo)

Tipo de botella: Bordelesa
Formato: 75cl.
Crianza: 5 meses en barricas de roble francés y americano

Grado alcohólico: 14%
pH: 3,69
SO₂ Libre/Total: 32,0/80
Índice Polifenoles Totales: 65
Acidez total: 5,2
Acidez volátil: 0,54
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 cosecha 2023 ha sido una cosecha también marcada por la sequía al igual que en 2022, así como las altas temperaturas durante el ciclo vegetativo, lo que hizo que la vendimia comenzara un 20 de septiembre y terminara un 12 de octubre. A pesar de las altas temperaturas, al inicio del mes de septiembre llovió lo suficiente para que la maduración de la uva fuese muy regular y los grados alcohólicos fueran contenidos, así como una buena acidez media y una estructura equilibrada.

Notas de cata

Color púrpura con capa media.
En nariz, aromas afrutados como frutos rojos (frambuesa, cereza) y recuerdos del paso por la barrica, como vainilla y el coco. En boca es un vino fresco y sedoso, 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.