

CUNE ROBLE 2024

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: Tinto
Zona de producción: Ribera del Duero
Cosecha: 2024
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: 3,65
SO₂ Libre/Total: 32,0/75
Índice Polifenoles Totales: 62
Acidez total: 5,3
Acidez volátil: 0,49
Apto para veganos



Características del viñedo

Las uvas proceden de viñedos situados entre 800 y 900 m de altitud en municipios situados en Gumiel del Mercado, Sotillo de la Ribera, Tubilla del Lago y 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 bodega de roble americano y francés.

Datos de la cosecha

La cosecha 2024 ha sido una de las añadas más complicadas de los últimos 10 años, ya que ha sido un año muy lluvioso, con unas precipitaciones por encima de la media anual habitual, tanto desde el inicio del ciclo como hasta el momento de la vendimia, así como un verano muy caluroso, por lo que los controles de maduración fueron muy exhaustivos en todo momento para no comprometer la sanidad de la uva.

El inicio de la vendimia fue un 19 de septiembre para continuar hasta el 13 de octubre, siendo la recolección de uva constante y en el momento idóneo de maduración.

Año fresco que se traduce en vinos más aromáticos y con un equilibrio acidez-grado alcohólico óptimo además de haber de taninos sedosos y sabrosos.

Notas de cata

Color púrpura con capa media.

En nariz, aromas afrutados como frutos rojos silvestres, así como los matices de la crianza en bodega como la vainilla y el coco. En boca es un vino fresco y con cuerpo la fruta roja está en primer plano, con un posterior recuerdo de flor blanca donde se diferencia claramente el estilo de los vinos de Ribera del Duero

La retronasal es larga, afrutada y se percibe también la madera de la crianza en bodega.

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.