

Cune Blanco Semidulce

Este vino semidulce se encuentra a medias entre los blancos jóvenes secos, y los grandes vinos dulces tradicionales de Rioja y de España, conservando el frescor de los primeros y la suavidad y elegancia de los últimos.



- **Tipo de Vino:** Blanco
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Variedades de uva empleada:** 100% Viura
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 12,28 % Vol.
- **Acidez Total:** 5,20
- **pH:** 3,15
- **Acidez Volátil:** 0,46
- **SO₂L/T:** 38/140
- **Apto para veganos**

Características Elaboración

Este vino se elabora cuando la climatología permite una sobremaduración óptima de la uva. La vendimia se realiza de forma manual y después del prensado, el mosto fermenta en barricas de roble americano. Éste proceso fermentativo se paraliza con medios naturales con el fin de obtener un vino con azúcar residual que le proporciona su particular complejidad y untuosidad decidiéndose mediante cata su momento óptimo de embotellado.

Notas de Cata

Color paja pálido con ligeras reminiscencias verdosas. En nariz buen equilibrio entre los aromas de fruta blanca y los procedentes de la barrica como frutos secos y ahumados. Perfecto ensamblado en boca gracias a una entrada sedosa, fresca, con un ligero dulzor, caramelo, miel y un largo retrogusto con cierto final balsámico. Este vino marida muy bien con aperitivos, cocina oriental, foie, quesos de cabra, y con postres, debido a su suave dulzor.