

CUNE RUEDA 2023

El primer vino que se produjo en la bodega de CVNE fue nombrado bajo sus iniciales. Un simple error ortográfico entre la U y la V creo la marca.



Tipo de vino: Blanco
Zona de producción: Rueda
Cosecha: 2023
Calificación DO cosecha:
pendiente

Varietades de uva empleada:
100% verdejo
Tipo de botella: Bordelesa
Formato: 75cl.

Grado alcohólico: 13%
pH: 3,23
SO₂ Libre/Total: 28,8/80
Acidez total: 5,83
Acidez volátil: 0,40
Apto para veganos



Características de elaboración

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad verdejo. Tras el prensado se obtiene el mosto que irá a depósitos de acero inoxidable donde realiza la fermentación alcohólica a temperatura controlada. Facilitamos así la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad.

Datos de la cosecha

La cosecha 2023 comienza el 15 de agosto y finaliza el 5 de octubre con una menor producción.

La vendimia se realiza de manera nocturna para conservar la uva en perfectas condiciones organolépticas y evitar oxidaciones.

Las condiciones climáticas con mucho calor en agosto y precipitaciones intensas a principios de septiembre han permitido la correcta maduración de la uva, que se presenta en óptimas condiciones sanitarias.

Notas de cata

Color amarillo verdoso.

Aromáticamente apreciamos notas de frutas tropicales, con toques cítricos y herbáceos como el hinojo y el boj.

En boca la entrada es fresca y larga, con un final amargo suave que hace que se prolongue el postgusto afrutado que nos invita a seguir degustando este vino.

Perfecto para tomarlo solo o para acompañarlo con mariscos, pescados, incluso con salsas exóticas.

Temperatura de servicio recomendada 6 a 10°C.

CUNE RUEDA 2023

The first wine produced by CVNE was named after its initials. A simple orthographic mistake where the V was written as U resulted in the creation of the Cune brand.



Type of wine: White
Region of production: Rueda
Year: 2023
DO vintage rating: pending

Grape varieties: 100% Verdejo
Type of bottle: Bordeaux
Bottle size: 75cl.

Alcoholic volume: 13%
pH: 3.23
SO₂ Free/Total: 28.8/80
Total acidity: 5.83
Volatile acidity: 0.40
Suitable for vegans



Winemaking

This youthful white wine is made from the Verdejo variety. Following pressing, the must was put into stainless steel vats where fermentation took place at controlled temperature. This enabled the primary aromas of fruits and flowers which characterise the variety to be extracted and retained.

Vintage / Harvest description

The 2023 harvest begins on August 15 and ends on October 5 with lower production.

The harvest is carried out at night to preserve the grapes in perfect organoleptic conditions and avoid oxidation.

The very hot weather conditions in August and heavy rainfall at the beginning of September have allowed the grapes to ripen properly and they are in optimum sanitary conditions.

Tasting notes

Greenish-yellow in colour.

Aromatically, we appreciate notes of tropical fruits, with citrus and herbaceous touches such as fennel and boxwood.

On the palate the entry is fresh and long, with a mild bitter finish that prolongs the fruity aftertaste that invites us to continue tasting this wine.

Perfect to enjoy it alone or to accompany it with seafood, fish, even exotic sauces.

Recommended serving temperature 6 to 10°C.