

Cune®

RUEDA 2013

Cvne, la marca más icónica de España, desembarca en la D.O. Rueda con un excelente verdejo joven y fresco.

Nombre del Vino:	CUNE RUEDA
Tipo de Vino:	Blanco
Zona de Producción:	Rueda
Cosecha:	2013
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Verdejo
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	12,2% Vol.
Acidez Total:	6,0 (gr/l)
pH:	3,3
Acidez Volátil:	0,32 (gr/l)

CARACTERÍSTICAS DE LA ELABORACIÓN

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad verdejo. Tras un suave prensado se obtiene el mosto flor. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad. La uva entró en bodega en condiciones excelentes de sanidad dando vinos de gran calidad a pesar de la sequía producida a lo largo del año y de las heladas de invierno.

DATOS DE LA COSECHA

El 17 de septiembre comienza en la Denominación de Origen Rueda una de las cosechas más tardías de la historia. El estado sanitario es excelente y con un buen desarrollo vegetativo propiciado por las lluvias registradas durante el invierno y la primavera. Se prevé un ligero aumento de la producción.

NOTAS DE CATA

Elegante color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aromáticamente atractivo por sus características notas de frutas tropicales, con toques cítricos y herbáceos como el hinojo y el boj. A esto le sumamos el frescor, y la amabilidad percibida en boca, prolongando 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 8 a 12°C.



Cune®

RUEDA 2013

Cvne, la marca más icónica de España, desembarca en la D.O. Rueda con un excelente verdejo joven y fresco.

Nombre del Vino: CUNE
Tipo de Vino: Blanco
Zona de Producción: Rueda
Cosecha: 2013
Calificación DOCa Cosecha: Buena
Variedades de Uva empleada: 100% Verdejo

Tipo de botella: Bordelesa
Cajas y botellas: Cajas de 6 botellas de 75cl

Grado alcohólico: 12,2% Vol.
Acidez Total: 6.0 (gr/l)
pH: 3.3
Acidez Volátil: 0.32 (gr/l)



CARACTERÍSTICAS DE LA ELABORACIÓN

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad verdejo. Tras un suave prensado se obtiene el mosto flor. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad. La uva entró en bodega en condiciones excelentes de sanidad dando vinos de gran calidad a pesar de la sequía producida a lo largo del año y de las heladas de invierno.

DATOS DE LA COSECHA

El 17 de septiembre comienza en la Denominación de Origen Rueda una de las cosechas más tardías de la historia. El estado sanitario es excelente y con un buen desarrollo vegetativo propiciado por las lluvias registradas durante el invierno y la primavera. Se prevé un ligero aumento de la producción.

NOTAS DE CATA

Elegante color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aromáticamente atractivo por sus características notas de frutas tropicales, con toques cítricos y herbáceos como el hinojo y el boj. A esto le sumamos el frescor, y la amabilidad percibida en boca, prolongando 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 8 a 12°C.