

Cune®

RUEDA 2014

Cune, 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: 2014
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: 12,66% Vol
Acidez Total: 5,12 (gr/l)
pH: 3,36
Acidez Volátil: 0,40 (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

La vendimia en Rueda comenzó la noche del 26 al 27 de agosto con la variedad Sauvignon Blanc, experimentando un adelanto de unos 4 ó 5 días, con respecto a años anteriores. La campaña se ha desarrollado con total tranquilidad, sin prisas, vendimiando según lo indicaban los índices de madurez de cada parcela, buscando el mejor equilibrio entre el grado y la acidez y registrándose unas diferencias importantes entre el día y la noche. El excelente estado sanitario de de las mismas auguran unas perspectivas de calidad muy buenas en los vinos. la uva y la correcta maduración

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 2014

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:	2014
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:	12,66% Vol
Acidez Total:	5,12 (gr/l)
pH:	3,36
Acidez Volátil:	0,40 (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

La vendimia en Rueda comenzó la noche del 26 al 27 de agosto con la variedad Sauvignon Blanc, experimentando un adelanto de unos 4 ó 5 días, con respecto a años anteriores. La campaña se ha desarrollado con total tranquilidad, sin prisas, vendimiando según lo indicaban los índices de madurez de cada parcela, buscando el mejor equilibrio entre el grado y la acidez y registrándose unas diferencias importantes entre el día y la noche. El excelente estado sanitario de la uva y la correcta maduración de las mismas auguran unas perspectivas de calidad muy buenas en los vinos.

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,