

Cune®

RUEDA 2015

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:	2015
Calificación DOCa Cosecha:	Sin calificar
Variedades de Uva empleada:	100% Verdejo
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	13% Vol
Acidez Total:	6,1 (gr/l)
pH:	3,33
Acidez Volátil:	0,30 (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 de agosto y finalizó el 4 de octubre. La cosecha 2015 ha sido marcada por una disminución de la producción debido a la escasez de precipitaciones. La integral térmica producida entre el día y la noche, muy superior a la de otros años a hecho que los vinos conservaran una buena acidez. Si a esto le sumamos la excelente sanidad y correcta maduración de la uva podemos pronosticar vinos de gran calidad, muy equilibrados y estructurados.

NOTAS DE CATA

Atractivo y juvenil amarillo verdoso. Elevada intensidad aromática propiciada al percibir la hierba fresca, el hinojo y el boj, junto con las frutas tropicales y los cítricos. Su paso por el paladar es alegre y marcado por su carácter varietal. Gracias a su acidez final tenemos un vino fresco con una largo postgusto afrutado y balsámico. En conjunto es perfecto para infinitas ocasiones, solo, en el aperitivo, o para acompañarlo con mariscos, pescados e incluso con salsas exóticas. Temperatura de servicio recomendada 6 a 10°C,



Cune®

RUEDA 2015

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:	2015
Calificación DOCa Cosecha:	Sin calificar
Variedades de Uva empleada:	100% Verdejo
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	13% Vol
Acidez Total:	6,1 (gr/l)
pH:	3,33
Acidez Volátil:	0,30 (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 de agosto y finalizó el 4 de octubre. La cosecha 2015 ha sido marcada por una disminución de la producción debido a la escasez de precipitaciones. La integral térmica producida entre el día y la noche, muy superior a la de otros años a hecho que los vinos conservaran una buena acidez. Si a esto le sumamos la excelente sanidad y correcta maduración de la uva podemos pronosticar vinos de gran calidad, muy equilibrados y estructurados.

NOTAS DE CATA

Atractivo y juvenil amarillo verdoso. Elevada intensidad aromática propiciada al percibir la hierba fresca, el hinojo y el boj, junto con las frutas tropicales y los cítricos. Su paso por el paladar es alegre y marcado por su carácter varietal. Gracias a su acidez final tenemos un vino fresco con una largo postgusto afrutado y balsámico. En conjunto es perfecto para infinitas ocasiones, solo, en el aperitivo, o para acompañarlo con mariscos, pescados e incluso con salsas exóticas. Temperatura de servicio recomendada 6 a 10°C,