

Cune®

RUEDA 2016

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:	2016
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:	6,09 (gr/l)
pH:	3,34
Acidez Volátil:	0,35 (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 4 de septiembre y finalizó el 24 de octubre.

La cosecha 2016 ha sido marcada por una excelente calidad y cifras récord en cuanto a producción debido al excelente estado sanitario de la uva y a su correcta maduración. La vendimia ha sido muy tranquila y se ha realizado de manera selectiva siguiendo los parámetros de calidad. Se esperan vinos frescos estructurados y con marcada personalidad.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido verdoso. Intensidad aromática alta donde podemos encontrar gran variedad de aromas como el boj y el hinojo muy típicos de la variedad, bien complementados con la fruta fresca como la piña y el melocotón.

En boca tenemos un vino muy juvenil con paso marcado por la estructura, con un final largo propiciado por la acidez cítrica que nos da el carácter varietal y a su vez nos proporciona un final fresco y balsámico.

Perfecto acompañante para infinitas ocasiones: solo, en aperitivos o acompañado con mariscos, pescados e incluso con salsas exóticas. Temperatura de servicio recomendada de 6° a 10 ° c



Cune®

RUEDA 2016

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:	2016
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:	6,09 (gr/l)
pH:	3,34
Acidez Volátil:	0,35 (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 4 de septiembre y finalizó el 24 de octubre.

La cosecha 2016 ha sido marcada por una excelente calidad y cifras récord en cuanto a producción debido al excelente estado sanitario de la uva y a su correcta maduración. La vendimia ha sido muy tranquila y se ha realizado de manera selectiva siguiendo los parámetros de calidad. Se esperan vinos frescos estructurados y con marcada personalidad.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido verdoso. Intensidad aromática alta donde podemos encontrar gran variedad de aromas como el boj y el hinojo muy típicos de la variedad, bien complementados con la fruta fresca como la piña y el melocotón.

En boca tenemos un vino muy juvenil con paso marcado por la estructura, con un final largo propiciado por la acidez cítrica que nos da el carácter varietal y a su vez nos proporciona un final fresco y balsámico.

Perfecto acompañante para infinitas ocasiones, solo, en aperitivos, o acompañado con mariscos, pescados e incluso con salsas exóticas. Temperatura de servicio recomendada de 6° a 10 ° c