

Cune®

RUEDA 2017

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:	2017
Calificación DOCa Cosecha:	Sin Calificar
Variedades de Uva empleada:	100% Verdejo
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75 cl
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.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia de la D.O.Rueda fue la más temprana de los últimos veinte años. Finalizó con un 23% menos de producción que el año anterior y con una calidad excepcional gracias a las buenas condiciones ambientales. Los grandes contrastes de temperaturas entre el día y la noche ayudó a mantener la buena calidad de la uva. Gracias a estas perfectas condiciones y el excelente estado sanitario de la uva durante su recogida se esperan unos vinos equilibrados y de gran calidad para esta cosecha 2017.

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso. Elevada intensidad aromática con el melocotón y la piña en perfecto equilibrio con el boj y el hinojo, que dan una sensación de frescor que nos incita a degustar el vino. Su entrada en boca y su paso por el paladar están marcados por la personalidad y el volumen del verdejo. Final de notas amargas y una larga retronasal propiciada por las notas balsámicas. Perfecto acompañante para infinitas ocasiones: solo, aperitivos o acompañado de mariscos, pescados o incluso salsas exóticas. Temperatura de servicio recomendada de 6 - 10°C.



Cune®

RUEDA 2017

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:	2017
Calificación DOCa Cosecha:	Sin Calificar
Variedades de Uva empleada:	100% Verdejo
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75 cl
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.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia de la D.O. Rueda fue la más temprana de los últimos veinte años. Finalizó con un 23% menos de producción que el año anterior y con una calidad excepcional gracias a las buenas condiciones ambientales. Los grandes contrastes de temperaturas entre el día y la noche ayudó a mantener la buena calidad de la uva. Gracias a estas perfectas condiciones y el excelente estado sanitario de la uva durante su recogida se esperan unos vinos equilibrados y de gran calidad para esta cosecha 2017.

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso. Elevada intensidad aromática con el melocotón y la piña en perfecto equilibrio con el boj y el hinojo, que dan una sensación de frescor que nos incita a degustar el vino. Su entrada en boca y su paso por el paladar están marcados por la personalidad y el volumen del verdejo. Final de notas amargas y una larga retronasal propiciada por las notas balsámicas. Perfecto acompañante para infinitas ocasiones: solo, aperitivos o acompañado de mariscos, pescados o incluso salsas exóticas. Temperatura de servicio recomendada de 6 - 10°C.