

Cune Rueda 2018

El primer vino que se produjo en la bodega de CVNE fue nombrado bajo sus iniciales. Un simple error ortográfico entre la U y la V creó la marca.



- **Tipo de Vino:** Blanco
- **Zona de Producción:** Rueda
- **Cosecha:** 2018
- **Calificación DOC Cosecha:** Pendiente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Verdejo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13 %
- **Acidez Volátil:** 0,37
- **Acidez Total:** 6,31
- **SO₂L/T:** 30/99
- **pH:** 3,39

Características de 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 comienza el 31 de agosto y finaliza el 17 octubre. La cosecha 2018 se ha caracterizado por una escasez de precipitaciones, lo que ha facilitado las labores de campo contribuyendo así, a un excelente estado sanitario de la uva a su entrada a bodega. La vendimia se ha realizado de forma selectiva según los índices de maduración para conseguir la máxima calidad de los vinos.

Notas de Cata

Juvenil color amarillo verdoso. Elevada intensidad aromática que caracteriza la variedad verdejo, donde encontramos ciertos aromas tropicales entrelazados con melocotones, albaricoques y complementados por las notas herbáceos a hinojo y heno. Su entrada en boca es suave y marcada por una buena expresividad, siendo su paso graso con un final sabroso y equilibrado. Puede ser acompañante en aperitivos, mariscos, pescados e incluso con salsas exóticas. Temperatura de servicio recomendada 6 a 10°C.