

Cune®

ROBLE 2013

Nombre del Vino: Cune
Tipo de Vino: Tinto
Zona de Producción: Ribera de Duero
Cosecha: 2013
Calificación DO Cosecha: Buena.
Variedades de Uva empleada: 100% Tempranillo (Tinta del País)

Tipo de botella: Bordelesa
Cajas y botellas: Caja de 6 botellas de 75cl

Grado alcohólico: 13,4 % Vol.
Acidez Total: 4,7 (g/l tartárico)
pH: 3,74
Acidez Volátil: 0,3
IPT: 65
IC: 12,5

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Se realiza con uvas procedentes de viñedos propios de unos 30 años en suelos arcillo –calcáreos a 800 m de altitud, situados en la localidad de Anguix, Burgos. Elaboración tradicional en depósitos de acero inoxidable con maceración prefermentativa en frío. Realiza su crianza durante unos 5 meses en bodega de roble americano de segundo año. Su estabilización se realiza por medios naturales.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2013 siguiendo la tónica habitual en Ribera del Duero, estuvo notablemente condicionada por la climatología. Las temperaturas que se registraron durante la primavera fueron más bajas de lo normal lo que unido a un invierno muy lluvioso nos dejó una brotación tardía que fue beneficiosa para evitar los ataques de enfermedades criptogamitas.

Se declara que es una cosecha valiente y complicada que gracias a la profesionalidad de los viticultores se finaliza con buena calidad.

NOTAS DE CATA

Color cardenalicio debido a su juventud.

Atractivo e intenso aroma a frutos del bosque y regaliz negro bien entremezclados con las vainillas y torrefactos procedentes de su estancia en bodega americana.

Con una entrada suave y un paso marcado por un tanino agradable el vino nos lleva a una retronasal largar y persistente a la vez que golosa.

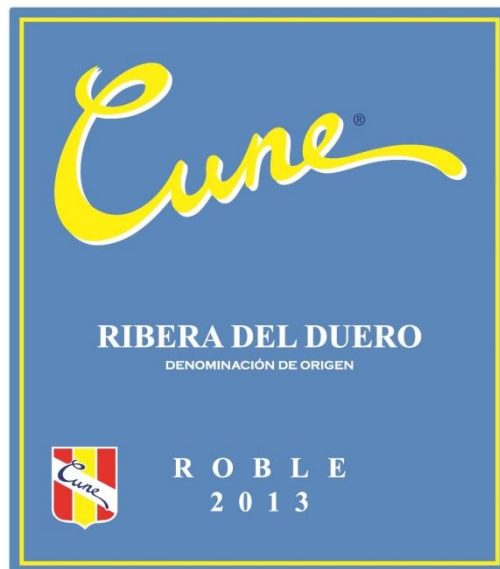
Siendo perfecto su maridaje con guisos, cocidos, quesos y todo tipo de carnes incluida la caza.



Cune®

ROBLE 2013

Nombre del Vino:	Cune
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Ribera de Duero
Cosecha:	2013
Calificación DO Cosecha:	Buena.
Variedades de Uva empleada:	100% Tempranillo (Tinta del País)
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	13,4 % Vol.
Acidez Total:	4,7 (g/l tartárico)
pH:	3,74
Acidez Volátil:	0,3
IPT:	65
IC:	12,5



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia realizada en viñedos propios de la bodega en la Localidad de Anguix. Edad del viñedo entre 20 y 30 años. Laderas arcillo-calcáreas. Altitud 800 metros.

Elaboración tradicional con maceración prefermentiva en frío. Tiempo de maceración 10 días. Fermentación Maloláctica en depósitos inoxidables auto vaciantes con control de temperatura. Crianza de 5 meses en bodega de roble americano.

DATOS DE LA COSECHA

La campaña 2012 comienza con un adelanto de 9 días y transcurre a lo largo de 50, siendo la cosecha más larga de la historia. La producción también se ha visto incrementada con respecto a años anteriores. La climatología ha sido de bonanza, siendo puntual los casos de heladas y tormentas de granizo, no siendo significativas.

Gracias a una vendimia selectiva se ha conseguido que la uva entre en las bodegas en su momento justo de maduración y sanidad.

NOTAS DE CATA

Elevada capa de color granate púrpura. En nariz presenta gran complejidad aromática donde están perfectamente ensambladas las frutas negras, con los aromas de la bodega, frutos secos, torrefactos y especias. A su paso por el paladar es muy carnoso y untuoso, con un tanino agradable, que nos da una idea de la longevidad de este vino.

Maridaje perfecto con carnes especiadas, caza, cocidos, etc