

Cune®

ROBLE 2016

Nombre del Vino:	CUNE ROBLE
Tipo de vino:	Roble
Zona de Producción:	Ribera de Duero
Cosecha:	2016
Calificación DO Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Tinta del País (Tempranillo)
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	C/6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	14 % Vol.
Acidez Total:	4,34 (g/l tartárico)
pH:	3,78
Acidez Volátil:	0,47 (en gr/l de Acético)

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Se realiza con uvas procedentes de viñedos situados a unos 800 m. de altitud en suelos arcilloso-calcáreos y franco arenosos situados en la localidad de Villalba de Duero, Burgos. Elaboración tradicional en depósitos de acero inoxidable con maceración prefermentativa en frío. Realiza su crianza durante unos 5 meses en barrica de roble americano de segundo año. Su estabilización se realiza por medios naturales.

DATOS DE LA COSECHA

La añada 2016 declarada como muy buena recuerda mucho a la Ribera del Duero de finales de los 80 y década de los 90. Con un invierno y primavera favorecidos por las lluvias y con verano de contrastes de temperatura entre el día y la noche como suele ser típico en nuestra zona. Llegamos a un punto de óptima maduración para el viñedo que se ve bendecido por unas suaves lluvias en septiembre que ayudan a paliar un verano seco. Los vinos de esta cosecha son de elevada coloración, aromas afrutados, florales y muy minerales con un adecuado equilibrio que contribuirá a un buen envejecimiento.

NOTAS DE CATA

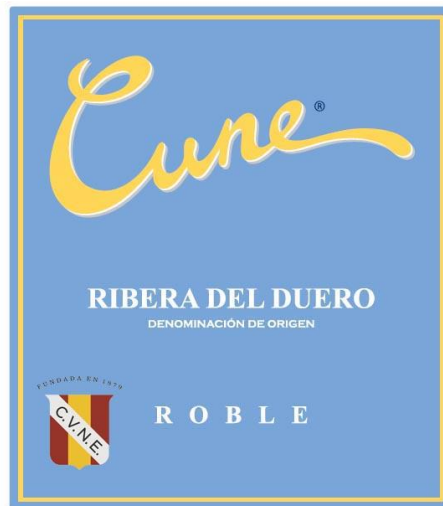
Elevada capa de color púrpura. Nariz con muchas notas a frutos negros suavizados por los aromas florales que se ven puntualizados por un toque de mineralidad que se entremezcla con las vainillas procedentes de su breve estancia en barrica. A su paso por el paladar, el tanino dulce pero marcado nos proporciona un final largo y persistente dejándonos una retronasal golosa y afrutada. Perfecto maridaje con todo tipo de carnes grasas y de caza en forma de asados, guisos, además de los distintos quesos de la zona. Temperatura de servicio 15-16°C.



Cune®

ROBLE 2016

Nombre del Vino:	CUNE ROBLE
Tipo de Vino:	Roble
Zona de Producción:	Ribera de Duero
Cosecha:	2016
Calificación DO Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Tinta del País (Tempranillo)
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	C/6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	14 % Vol.
Acidez Total:	4,34 (g/l tartárico)
pH:	3,78
Acidez Volátil:	0,47 (en gr/l de Acético)



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Se realiza con uvas procedentes de viñedos situados a unos 800 m. de altitud en suelos arcilloso-calcareos y franco arenosos situados en la localidad de Villalba de Duero, Burgos. Elaboración tradicional en depósitos de acero inoxidable con maceración prefermentativa en frío. Realiza su crianza durante unos 5 meses en barrica de roble americano de segundo año. Su estabilización se realiza por medios naturales.

DATOS DE LA COSECHA

La añada 2016 declarada como muy buena recuerda mucho a la Ribera del Duero de finales de los 80 y década de los 90. Con un invierno y primavera favorecidos por las lluvias y con verano de contrastes de temperatura entre el día y la noche como suele ser típico en nuestra zona. Llegamos a un punto de óptima maduración para el viñedo que se ve bendecido por unas suaves lluvias en septiembre que ayudan a paliar un verano seco. Los vinos de esta cosecha son de elevada coloración, aromas afrutados, florales y muy minerales con un adecuado equilibrio que contribuirá a un buen envejecimiento.

NOTAS DE CATA

Elevada capa de color púrpura. Nariz con muchas notas a frutos negros suavizados por los aromas florales que se ven puntualizados por un toque de mineralidad que se entremezcla con las vainillas procedentes de su breve estancia en barrica. A su paso por el paladar el tanino dulce pero marcado nos proporciona un final largo y persistente dejándonos una retronasal golosa y afrutada. Perfecto maridaje con todo tipo de carnes grasas y de caza en forma de asados, guisos, además de los distintos quesos de la zona. Temperatura de servicio 15-16°C.