

# Cune®

## ROBLE 2014

<b>Nombre del Vino:</b>	CUNE ROBLE
<b>Tipo de vino</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Ribera de Duero
<b>Cosecha:</b>	2014
<b>Calificación DO Cosecha:</b>	Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% Tempranillo ( Tinta del País)
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas de 75cl
<b>Grado alcohólico:</b>	13,5 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	4,39 (g/l tartárico)
<b>pH:</b>	3,77
<b>Acidez Volátil:</b>	0,5 (en gr/l de Acético)

### 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

El ciclo del cultivo comenzó adelantado desde su inicio (10 días de adelanto respecto a los promedios históricos), para posteriormente ir poco a poco acercándose al ciclo normal en la zona. La climatología fue determinante durante todo el ciclo de la vid, que se desarrolló sin incidentes, sin que se registraran episodios meteorológicos adversos de gravedad. Gracias al esforzado desempeño de los viticultores y bodegueros de la Denominación de Origen, la cosecha 2014 fue excepcional en cuanto a cantidad y calidad. La uva entró en la bodega en impecables condiciones sanitarias, presentando una gran calidad organoléptica como consecuencia de la buena maduración final, producida especialmente durante la segunda quincena de septiembre.

### NOTAS DE CATA

Color granate con notas púrpuras. Intenso aroma en el que destacan los frutos negros y el regaliz perfectamente conjuntados con los aromas golosos a vainilla, coco y tostados suaves procedentes de la crianza en bodega americana. En boca tiene una entrada donde deja patente su personalidad, es untuoso, carnoso y gracias al tanino tiene una retronasal larga y persistente, que nos incita a seguir bebiendo. Siendo perfecto su maridaje con guisos, cocidos, quesos y todo tipo de carnes incluida la caza.



# Cune®

## ROBLE 2014

<b>Nombre del Vino:</b>	CUNE ROBLE
<b>Tipo de vino</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Ribera de Duero
<b>Cosecha:</b>	2014
<b>Calificación DO Cosecha:</b>	Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% Tempranillo (Tinta del País)
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas de 75cl
<b>Grado alcohólico:</b>	13,5 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	4,39 (g/l tartárico)
<b>pH:</b>	3,77
<b>Acidez Volátil:</b>	0,5 (en gr/l de Acético)



### 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 barrica de roble americano.

### DATOS DE LA COSECHA

El ciclo del cultivo comenzó adelantado desde su inicio (10 días de adelanto respecto a los promedios históricos), para posteriormente ir poco a poco acercándose al ciclo normal en la zona. La climatología fue determinante durante todo el ciclo de la vid, que se desarrolló sin incidentes, sin que se registraran episodios meteorológicos adversos de gravedad. Gracias al esforzado desempeño de los viticultores y bodegueros de la Denominación de Origen, la cosecha 2014 fue excepcional en cuanto a cantidad y calidad. La uva entró en la bodega en impecables condiciones sanitarias, presentando una gran calidad organoléptica como consecuencia de la buena maduración final, producida especialmente durante la segunda quincena de septiembre.

### NOTAS DE CATA

Color granate con notas púrpuras. Intenso aroma en el que destacan los frutos negros y el regaliz perfectamente conjuntados con los aromas golosos a vainilla, coco y tostados suaves procedentes de la crianza en barrica americana. En boca tiene una entrada donde deja patente su personalidad, es untuoso, carnoso y gracias al tanino tiene una retronasal larga y persistente, que nos incita a seguir bebiendo. Siendo perfecto su maridaje con guisos, cocidos, quesos y todo tipo de carnes incluida la caza.