

Cune®

ROBLE 2015

Nombre del Vino:	CUNE ROBLE
Tipo de vino	Tinto
Zona de Producción:	Ribera de Duero
Cosecha:	2015
Calificación DO Cosecha:	Muy 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:	13,5 % Vol.
Acidez Total:	4,39 (g/l tartárico)
pH:	3,77
Acidez Volátil:	0,5 (en gr/l de Acético)

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Se realiza con uvas procedentes de viñedos 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 añada 2015 declarada como excelente, recuerda mucho a cosechas anteriores tales como el 2005 y el 2011.

En esta ocasión, la vendimia se adelantó ligeramente con respecto a las fechas habituales.

A pesar de las diferencias de maduración que tuvieron lugar al inicio del mes de septiembre debido a la localización de cada viñedo, las buenas condiciones climáticas permitieron recoger la cosecha en el estado óptimo de maduración.

Estas características permiten que en la actualidad se puedan disfrutar unos intensos y expresivos vinos y hace presagiar que habrá multitud de ellos que tras su paso por bodega expresarán la más alta calidad de la Ribera, pudiendo disfrutarlos durante décadas.

NOTAS DE CATA

Capa intensa de color granate oscuro con notas púrpuras en el menisco.

Interesante y complejo aroma donde aparece la fruta negra y el regaliz junto con las especias dulces y la mineralidad.

En boca tiene un buen equilibrio proporcionado por una tanicidad de paso dulce. El final es 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, cocidos, además de los distintos quesos de la zona.

Temperatura de servicio 15-18°C.



Cune®

ROBLE 2015

Nombre del Vino:	CUNE ROBLE
Tipo de vino	Tinto
Zona de Producción:	Ribera de Duero
Cosecha:	2015
Calificación DO Cosecha:	Muy 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:	13,5 % Vol.
Acidez Total:	4,39 (g/l tartárico)
pH:	3,77
Acidez Volátil:	0,5 (en gr/l de Acético)



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Se realiza con uvas procedentes de viñedos 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 añada 2015 declarada como excelente, recuerda mucho a cosechas anteriores tales como el 2005 y el 2011.

En esta ocasión, la vendimia se adelantó ligeramente con respecto a las fechas habituales.

A pesar de las diferencias de maduración que tuvieron lugar al inicio del mes de septiembre debido a la localización de cada viñedo, las buenas condiciones climáticas permitieron recoger la cosecha en el estado óptimo de maduración.

Estas características permiten que en la actualidad se puedan disfrutar unos intensos y expresivos vinos y hace presagiar que habrá multitud de ellos que tras su paso por bodega expresarán la más alta calidad de la Ribera, pudiendo disfrutarlos durante décadas.

NOTAS DE CATA

Capa intensa de color granate oscuro con notas púrpuras en el menisco.

Interesante y complejo aroma donde aparece la fruta negra y el regaliz junto con las especias dulces y la mineralidad.

En boca tiene un buen equilibrio proporcionado por una tancidad de paso dulce. El final es 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, cocidos, además de los distintos quesos de la zona.

Temperatura de servicio 15-18°C.