

Cune®

Blanco Semidulce

Este vino semidulce se encuentra a medias entre los blancos jóvenes secos, y los grandes vinos dulces tradicionales de Rioja y de España, conservando el frescor de los primeros y la suavidad y elegancia de los últimos.

Nombre del Vino:	CUNE
Tipo de Vino:	Blanco semidulce
Zona de Producción:	Rioja
Varietades de Uva empleada:	85% Viura, 15% Garnacha Blanca y Malvasía
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	12.28 % Vol.
Acidez Total:	5.2 (g/l tartárico)
pH:	3.15
Acidez Volátil:	0.46 (en gr/l de Acético)
SO2L/T:	38/140 (en ppm de Sulfuroso)
Azúcares:	25 gr/l

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Este vino se elabora cuando la climatología permite una sobremaduración óptima de la uva. La vendimia se realiza de forma manual y después del prensado, el mosto fermenta en barricas de roble americano. Éste proceso fermentativo se paraliza con medios naturales con el fin de obtener un vino con azúcar residual que le proporciona su particular complejidad y untuosidad decidiéndose mediante cata su momento óptimo de embotellado.

NOTAS DE CATA

Color paja pálido con ligeras reminiscencias verdosas. En nariz buen equilibrio entre los aromas de fruta blanca y los procedentes de la barrica como frutos secos y ahumados. Perfecto ensamblado en boca gracias a una entrada sedosa, fresca, con un ligero dulzor, caramelo, miel y un largo retrogusto con cierto final balsámico. Este vino marida muy bien con aperitivos, cocina oriental, foie, quesos de cabra, y con postres, debido a su suave dulzor.



Cune®

Blanco Semidulce

Este vino semidulce se encuentra a medias entre los blancos jóvenes secos, y los grandes vinos dulces tradicionales de Rioja y de España, conservando el frescor de los primeros y la suavidad y elegancia de los últimos.

Nombre del Vino:	CUNE
Tipo de Vino:	Blanco semidulce
Zona de Producción:	Rioja
Variedades de Uva empleada:	85% Viura, 15% Garnacha Blanca y Malvasía
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	12.28 % Vol.
Acidez Total:	5.2 (g/l tartárico)
pH:	3.15
Acidez Volátil:	0.46 (en gr/l de Acético)
SO2/L/T:	38/140 (en ppm de Sulfuroso)
Azúcares:	25 gr/l



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Este vino se elabora cuando la climatología permite una sobremaduración óptima de la uva. La vendimia se realiza de forma manual y después del prensado, el mosto fermenta en barricas de roble americano. Éste proceso fermentativo se paraliza con medios naturales con el fin de obtener un vino con azúcar residual que le proporciona su particular complejidad y untuosidad decidiéndose mediante cata su momento óptimo de embotellado.

NOTAS DE CATA

Color paja pálido con ligeras reminiscencias verdosas. En nariz buen equilibrio entre los aromas de fruta blanca y los procedentes de la bodega como frutos secos y ahumados. Perfecto ensamblado en boca gracias a una entrada sedosa, fresca, con un ligero dulzor, caramelo, miel y un largo retrogusto con cierto final balsámico. Este vino marida muy bien con aperitivos, cocina oriental, foie, quesos de cabra, y con postres, debido a su suave dulzor.

Cune®

White Semisweet

This semisweet wine bridges the gap between young, dry whites, and traditional whites from Rioja and Spain. It combines the freshness of the former with the elegance and smooth, velvet suppleness of the latter.

Name of Wine: CUNE
Type of Wine: Semisweet white
Region of Production: Rioja
Grape Varieties: 85% Viura,
15% White Grenache and Malvasía

Bottle Type: Bordeaux
Case / bottle Size: C/ 6 bottles 75 cl

Alcoholic Volume: 12.28 % Vol.
Total Acidity: 5.2 (g/l tartáric)
pH: 3.15
Volatile Acidity: 0.46 (gr/l)
SO2 Free / Total: 38/140 (ppm)
Sugar: 25 gr/l

WINEMAKING

This wine is made when the weather allows for optimal ripening of the grapes. The harvest is done manually and after pressing, the must is fermented in American oak barrels. This fermentation process is paralysed by natural means in order to obtain a wine with residual sugar that gives it, its particular complexity and smoothness. By tasting it is decided the optimal time of bottling.

TASTING NOTE

Pale straw colour with a slight hint of green. In the nose, good balance between aromas of white fruit and those from the barrel such as smoked and nuts flavours. Perfect assembly in the mouth thanks to a silky, fresh, with a slight sweetness, caramel and honey entrance, followed by a long aftertaste with some balsamic final . This wine combines very well with appetizers, oriental cuisine, foie gras, goat cheese and desserts, due to its mild sweetness.



Cune®

White Semisweet

This semisweet wine bridges the gap between young, dry whites, and grand, traditional sweet whites from Rioja and Spain. It combines the freshness of the former with the elegance and smooth, velvet suppleness of the latter.

Name of Wine:	CUNE
Type of Wine:	Semisweet white
Region of Production:	Rioja
Grape Varieties:	85% Viura, 15% White Grenache and Malvasía
Bottle Type:	Bordeaux
Case / bottle Size:	C/ 6 bottles 75 cl
Alcoholic Volume:	12.28 % Vol.
Total Acidity:	5.2 (g/l tartáric)
pH:	3.15
Volatile Acidity:	0.46 (gr/l)
SO2 Free / Total:	38/140 (ppm)
Sugar:	25 gr/l



WINEMAKING

This wine is made when the weather allows optimal ripening of white viura grapes. The harvest is done manually and after pressing, the must is fermented in American oak barrels. This fermentation process is paralysed by natural means in order to obtain a wine with residual sugar that gives it, its particular complexity and smoothness. By tasting it is decided the optimal time of bottling.

TASTING NOTE

Pale straw colour with a slight hint of green. In the nose, good balance between aromas of white fruit and those from the barrel such as smoked and nuts flavours. Perfect assembly in the mouth thanks to a silky, fresh, with a slight sweetness, caramel and honey entrance, followed by a long aftertaste with some balsamic final. This wine combines very well with appetizers, oriental cuisine, foie gras, goat cheese and desserts, due to its mild sweetness.