

# Cune®

## ROBLE 2016

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

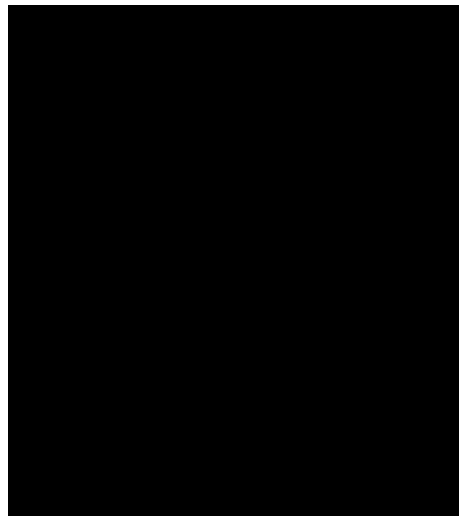


# Cune®

## ROBLE 2016

---

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

# Cune®

## ROBLE 2016

<b>Name of Wine:</b>	CUNE ROBLE
<b>Type of wine:</b>	Red Wine
<b>Region of Production:</b>	Ribera del Duero
<b>Year:</b>	2016
<b>Vintage Rating:</b>	Very Good
<b>Grape Varieties:</b>	100% Tempranillo
<b>Bottle Type:</b>	Bordeaux
<b>Case / Bottle Size:</b>	C/ 6 75cl
<b>Alcoholic Volume:</b>	14 % Vol.
<b>Total Acidity:</b>	4,34 (g/l tartárico)
<b>pH:</b>	3,78
<b>Volatile Acidity:</b>	0,47 gr/l

### WINEMAKING

It is made with grapes from vineyards located about 800 m. of altitude in calcareous-clay and sandy loam soils located in the town of Villalba de Duero, Burgos. Traditional elaboration in stainless steel tanks with pre-fermentation maceration in cold. It ages for about 5 months in American oak barrels on its second year. Its stabilization is done by natural means.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The vintage 2016 was declared as very good and it remembers much to the Ribera del Duero of the late 80 and 90. With a winter and spring favored by the rains and with summer of temperature contrasts between day and night as usually typical in our area. We reached a point of optimum maturation for the vineyard that is blessed by mild rains in September which help palliate a dry summer. The wines of this harvest are high coloration, fruity, floral and very mineral aromas with an adequate balance that will contribute to a good aging.

### TASTING NOTE

High purple layer. Nose with many notes of black fruits softened by the floral aromas that are punctuated by a touch of minerality which is intermingled with the vanilla coming from their brief stay in the barrel. As the sweet but marked tannin it passes through the palate gives us a long and persistent finish leaving us a sweet and fruity aftertaste. Perfect pairing with all kinds of fatty meats and game in the form of roasts, stews, in addition to the different cheeses in the area. Operating temperature 15-16°C.



# Cune<sup>®</sup>

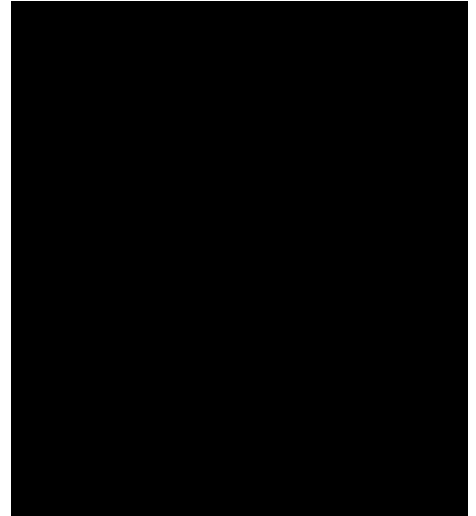
## ROBLE 2016

---

**Name of Wine:** CUNE ROBLE  
**Type of wine:** Red Wine  
**Region of Production:** Ribera del Duero  
**Year:** 2016  
**Vintage Rating:** Very Good  
**Grape Varieties:** 100% Tempranillo

**Bottle Type:** Bordeaux  
**Case / Bottle Size:** C/ 6 75cl

**Alcoholic Volume:** 14 % Vol.  
**Total Acidity:** 4,34 (g/l tartárico)  
**pH:** 3,78  
**Volatile Acidity:** 0,47 gr/l



### WINEMAKING

It is made with grapes from vineyards located about 800 m. of altitude in calcareous-clay and sandy loam soils located in the town of Villalba de Duero, Burgos. Traditional elaboration in stainless steel tanks with pre-fermentation maceration in cold. It ages for about 5 months in American oak barrels on its second year. Its stabilization is done by natural means.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The vintage 2016 was declared as very good and it remembers much to the Ribera del Duero of the late 80 and 90 . With a winter and spring favored by the rains and with summer of temperature contrasts between day and night as usually typical in our area. We reached a point of optimum maturation for the vineyard that is blessed by mild rains in September which help palliate a dry summer. The wines of this harvest are high coloration, fruity, floral and very mineral aromas with an adequate balance that will contribute to a good aging.

### TASTING NOTE

High purple layer. Nose with many notes of black fruits softened by the floral aromas that are punctuated by a touch of minerality which is intermingled with the vanilla coming from their brief stay in the barrel. As the sweet but marked tannin it passes through the palate gives us a long and persistent finish leaving us a sweet and fruity aftertaste. Perfect pairing with all kinds of fatty meats and game in the form of roasts, stews, in addition to the different cheeses in the area. Operating temperature 15-16°C.