

Cune Rueda 2018

El primer vino que se produjo en la bodega de CVNE fue nombrado bajo sus iniciales. Un simple error ortográfico entre la U y la V creó la marca.



- **Tipo de Vino:** Blanco
- **Zona de Producción:** Rueda
- **Cosecha:** 2018
- **Calificación DOC Cosecha:** Pendiente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Verdejo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13 %
- **Acidez Volátil:** 0,37
- **Acidez Total:** 6,31
- **SO₂L/T:** 30/99
- **pH:** 3,39

Características de Elaboración

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad verdejo. Tras un suave prensado se obtiene el mosto flor. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, lo que facilita la extracción y conservación de los aromas primarios, frutales y florales, propios de la variedad.

Datos de la Cosecha

La vendimia comienza el 31 de agosto y finaliza el 17 octubre. La cosecha 2018 se ha caracterizado por una escasez de precipitaciones, lo que ha facilitado las labores de campo contribuyendo así, a un excelente estado sanitario de la uva a su entrada a bodega. La vendimia se ha realizado de forma selectiva según los índices de maduración para conseguir la máxima calidad de los vinos.

Notas de Cata

Juvenil color amarillo verdoso. Elevada intensidad aromática que caracteriza la variedad verdejo, donde encontramos ciertos aromas tropicales entrelazados con melocotones, albaricoques y complementados por las notas herbáceos a hinojo y heno. Su entrada en boca es suave y marcada por una buena expresividad, siendo su paso graso con un final sabroso y equilibrado. Puede ser acompañante en aperitivos, mariscos, pescados e incluso con salsas exóticas. Temperatura de servicio recomendada 6 a 10°C.

Cune Rueda 2018

The first wine produced by CVNE was named after its initials. A simple orthographic mistake where the V was written as U resulted in the creation of the Cune brand.



- **Type of wine:** White
- **Region of production:** Rueda
- **Year:** 2018
- **DOCa vintage rating:** Pending
- **Grape Varieties:** 100% Verdejo
- **Bottle type:** Bordeaux
- **Bottle size:** 75cl.

Analytical data

- **Alcoholic volume:** 13 % Vol.
- **Total Acidity:** 6.31
- **pH:** 3.39
- **Volatile acidity:** 0,37
- **SO₂L/T:** 30/99

Winemaking

White wine made from Verdejo grape variety. After a gentle pressing run juice is obtained. The fermentation takes place in stainless steel tanks at controlled temperatures, which facilitates the presence of primary aromas, fruits and flowers, typical of the variety.

Vintage / Harvest description

Harvest starts on the 31st of August and finishes on the 17th of October. The 2018 harvest identifies with lack of rainfalls, which has helped the works on the vineyard, providing a excellent sanitary state of the grape when harvest. A very selective harvest has been done according to the maturity stage of the grape.

Tasting notes

Young greenish yellow color. High aromatic intensity, typical of the variety, tropical aromas bound together with peach, apricots, boxwood and fennel, which both give a sensation of freshness that incites to taste it. On the palate it is smooth with a pronounced expressivity. Savory and balanced. Perfect for: appetizers, seafood, fish or even exotic sauces. Recommended service temperature 6 – 10°C.