

CUNE Ribera

Roble 2018



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Ribera del Duero
- **Cosecha:** 2018
- **Calificación DO Cosecha:** Muy buena
- **Varietades de uva empleada:** 100% Tinta del país (tempranillo)
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14 %
- **Acidez Volátil:** 0,5
- **Acidez Total:** 5,34
- **SO₂ L/T:** 27.2/88
- **pH:** 3,61
- **IPT:** 52,48

Características de Elaboración

Se realiza con uvas procedentes de viñedos seleccionados situados a unos 800 m de altitud en suelos arcillo-calcáreos y franco arenosos, situados en la localidad de Villalba de Duero, Burgos. Elaboración tradicional en depósitos de acero inoxidable. 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 cosecha 2018 ha sido inmejorable tanto en el estado sanitario como en la calidad de la uva. Lo cual ha dado un respiro a los productores de la zona.

Tras un 2017 lleno de unas condiciones climáticas adversas llega el invierno y la primavera con temperaturas frías y abundantes lluvias, lo cual provoca una buena y rápida recuperación del viñedo. La vendimia comienza el 27 de septiembre finalizando el 12 de octubre con expectativas de obtener vinos frescos, con buena capa de color y una gran capacidad de guarda.

Notas de cata:

Color púrpura con capa alta.
Mezcla de aromas afrutados como frutos negros y regaliz con notas frescas de hierbas aromáticas.
En boca es un vino de entrada potente y paso marcado por la personalidad de los vinos de Ribera.
La retronasal es larga y afrutada.
Temperatura de servicio recomendada 15-16°C.

