

Cune Ecológico 2019

El primer vino que se produjo en la Compañía fue nombrado bajo sus iniciales. Un simple, feliz error ortográfico entre la U y la V creó la icónica marca Cune.

Cune Organic Rioja, se elabora con la variedad autóctona tempranillo cultivada de manera sostenible.



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2019
- **Calificación DOCa Cosecha:** Excelente
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 60% garnacha, 30% Tempranillo y 10% graciano
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.
- **Corcho Natural**
- **Etiqueta de papel hecha con fibra 100% reciclada**

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13 %
- **Acidez Volátil:** 0,37
- **Acidez Total:** 4,9 g/l
- **SO₂ Libre/Total:** 27/62mg
- **pH:** 3,54
- **Índice Polifenoles Totales :** 64
- **Azúcar residual:** < 4.0 g/l
- **Apto para Veganos**

Datos de la Cosecha

Cune Ecológico nace en el viñedo con una agricultura sostenible y utilizando prácticas tradicionales y respetuosas con el medioambiente. Debido a las oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones durante el mes de mayo y junio, la cantidad de uva se vio reducida, obteniéndose racimos pequeños, sueltos y poco compactos, lo que aumentó la calidad y la intensidad aromática de los mostos.

Las bajas producciones provocaron una maduración temprana y la recogida de la uva transcurrió tranquila y escalonadamente pudiendo realizar una buena selección de la uva tanto en campo como en bodega. La vendimia 2019 de uva tinta comenzó en CVNE el 16 de septiembre finalizando el 15 de octubre.

Características de Elaboración

Vino tinto obtenido por viticultura ecológica y certificado por el CPAER (ES-ECO-035-RI) con el num. RI-1204-E-2020-1.

La vendimia se realiza de forma manual y las uvas se mantienen a 12°C durante 12h para evitar la oxidación del mosto y mantener la viveza de su color. La fermentación alcohólica se desarrolla en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas y a una temperatura de 24°C preservando los aromas y la expresión aromática del tempranillo. El vino se cría en barrica de roble durante 4 meses donde adquiere volumen y complejidad antes de su embotellado.

Notas de Cata

Color rojo rubí de buena capa, buena intensidad aromática de frutos del bosque como moras, grosella y frutas silvestres. En boca predomina la fruta roja del tempranillo y notas florales. Ligeros matices especiados debido a su paso por barrica y un final persistente y equilibrado. Vino ideal para disfrutar con la comida mediterránea, pastas, arroces, jamón, todo tipo de quesos y carnes. Temperatura ideal de consumo entre los 16°C y 17°C

Cune Organic 2019

The winery's first wine was named after its initials. A simple mistake, a typo, where the V was written as U, resulted in the creation of the iconic Cune brand.

Cune Organic Rioja, is made with tempranillo grapes using organic farming practices



- Type of wine: Red
- Region of production: Rioja
- Year: 2019
- CVNE vintage rating: Excellent
- Grape varieties: 60% garnacha, 30% Tempranillo & 10% graciano
- Bottle type: Bordeaux
- Bottle size: 75 cl.
- Natural Cork
- Paper labels are made with 100% recycled fiber

Analytical data

- Alcoholic volume: 13 % Vol.
- Total acidity: 4,9
- pH: 3.54
- Residual sugar: < 4.0 g/l
- Volatile acidity: 0.37
- SO₂ Free / Total : 27/62 mg
- Total Polyphenols Index: 64
- Suitable for vegans

Vintage / Harvest description

Cune Organic originates in the vineyard with not only sustainable agricultural and traditional practices which are respectful of the environment, but with fully certified, organically grown grapes. Certification is by CPAER (ES-ECO-035-RI) reference number RI-1204-E-2020-1.

There were significant temperature fluctuations and little rainfall during the months of May and June which lead to the production of a reduced number of small bunches with loosely packed grapes. This resulted in increased quality and aromatic intensity in the must.

The low yields caused early ripening and the harvest took place calmly and steadily, so facilitating an effective selection of grapes both in the field and in the winery.

The harvesting of black grapes began at CVNE on the 16th September and finished on the 15th October.

Winemaking

These organically grown grapes were hand harvested and then held at 12°C for 12 hours to avoid oxidation of the must and maintain brightness in its colour. The alcoholic fermentation took place in stainless steel vats with naturally occurring, wild yeasts and at a temperature of 24°C to preserve the aromas and varietal expression of the Tempranillo grape.

The wine was then aged in oak barrels for four months in order to develop volume and complexity before bottling.

Tasting notes

Deep ruby red in colour with good aromatic intensity showing forest fruits such as blackberries, redcurrants and wild fruits. On the palate the red fruits characteristic of Tempranillo dominates along with floral notes. Barrel ageing gives a lightly spiced touch and a long, balanced finish.

This is an ideal wine to enjoy with Mediterranean foods, pasta, rice, cured ham as well as all types of cheeses and meat dishes.

Recommended serving temperature 16-18°C.