CUNE
VERDEJO 2025

Un verdejo fresco y expresivo, definido por su intensidad aromática, una acidez vibrante y un final refinado, ligeramente amargo, que expresa con claridad su origen.

Tipo de vino: Blanco
Cosecha: 2025
Variedades de uva empleada: 100% verdejo

Tipo de botella: Bordelesa
Formato: 75cl.

Grado alcohólico: 12,5%
pH: 3,37
SO_2 Libre/Total: 29,6/89
Acidez total: 5,38
Acidez volátil: 0,29



Características del viñedo
Este vino es elaborado a partir de uva de la variedad verdejo conducida en espaldera con el fin de poder hacer una vendimia rápida y preservar la frescura de la fruta.

Características de elaboración
La vendimia es nocturna, para evitar oxidaciones y que la uva llegue a la bodega en perfecto estado. Una vez allí, se prensa suavemente y se lleva a depósitos de acero inoxidable para que realice la fermentación alcohólica a temperatura controlada. Posteriormente es clarificado, filtrado y estabilizado.

Datos de la cosecha
La cosecha 2025, en líneas generales, se define como un año meteorológicamente intenso en toda la península. Tras una primavera lluviosa que exigió un cuidado minucioso del viñedo, un verano cálido y seco aceleró la maduración. La producción resultó algo más corta, pero de gran pureza sanitaria. La clave de esta añada fue la vendimia nocturna, que permitió preservar la frescura natural de la uva frente a las altas temperaturas, logrando un equilibrio perfecto entre una madurez frutal plena y una acidez vibrante.

Notas de cata
Este vino destaca por su potencia aromática, donde las notas de fruta blanca y matices tropicales se entrelazan con el clásico fondo herbáceo de hinojo y heno. En boca se presenta con una estructura untuosa y un paso firme, marcado por un nervio refrescante y ese elegante final amargo tan característico de la variedad. Es un vino joven con carácter, ideal para quienes buscan la expresión más pura y directa del terruño en un año de gran personalidad.
Ideal para tomarlo solo o para acompañarlo con mariscos, pescados, incluso con salsas exóticas.
Temperatura de servicio recomendada 8 a 10ºC.