CUNE
ALBARIÑO 2025

Tipo de vino: Blanco
Zona de producción: Rías Baixas
Cosecha: 2025
Calificación DO cosecha: Muy Buena

Variedades de uva: Albariño
Tipo de botella: Borgoña
Formato: 75cl.

Grado alcohólico: 12,5%
pH: 3,32
SO_2 Libre/Total: 30/80
Acidez total: 6,9 gr/l tartárico
Acidez volátil: 0,3



Características del viñedo
Elaborado exclusivamente con uvas Albariño seleccionadas de viñedos ubicados en la parte sur de la Denominación de Origen Rías Baixas, este vino refleja las particularidades de un entorno con temperaturas más elevadas y menor pluviometría que en las zonas del norte. Estas condiciones permiten que la uva alcance su punto óptimo de maduración de forma más temprana. Como resultado, se obtiene un vino armonioso, con un buen equilibrio entre frescura y grado alcohólico, una estructura bien definida y un perfil aromático dominado por notas frutales intensas.

Características de elaboración
La vendimia se llevó a cabo de forma manual, utilizando cajas de pequeña capacidad para preservar la integridad de la uva. Tras la recolección, los racimos fueron trasladados a bodega y sometidos a un proceso de enfriamiento previo a su elaboración. Posteriormente, se realizó un prensado delicado, seleccionando únicamente los mostos de mayor calidad. La fermentación se desarrolló en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, en torno a 16–17 ºC, con el fin de conservar todo el potencial aromático. Una vez finalizada, el vino se mantuvo sobre sus lías durante aproximadamente medio año, aportando mayor complejidad y volumen en boca.

Datos de la cosecha
La añada 2025 estuvo marcada por una menor disponibilidad hídrica respecto al año anterior, con un verano seco y caluroso, caracterizado por precipitaciones muy bajas y temperaturas elevadas. Tras un mes de abril lluvioso, las condiciones secas favorecieron un desarrollo equilibrado de la vid. El periodo previo a la vendimia estuvo acompañado de lluvias, lo que exigió un cuidadoso manejo en la recogida, permitiendo finalmente obtener uvas en buen estado y con un perfil equilibrado.

Notas de cata
Brillante amarillo pajizo con reflejos verdosos. La nariz combina pureza y expresividad, con notas de fruta blanca, sutiles recuerdos cítricos, matices de monte bajo y delicados apuntes florales.
En boca destaca por su amplitud y equilibrio, con una frescura viva que realza su recorrido. La fruta y los tonos cítricos reaparecen con nitidez y naturalidad, conduciendo hacia un final largo, vibrante y elegantemente salino.
Una interpretación fresca, armoniosa y auténtica de su origen.