

Cune®

RESERVA 2005

Nombre del Vino:	CUNE
Tipo de Vino:	Tinto Reserva
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2005
Calificación DOPa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	80% Tempranillo, Resto garnacha, graciano y mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl, cajas de 24 botellas de 37,5cl y botellón de 1,5 l
Grado alcohólico:	13.6 % Vol.
Acidez Total:	5.40 (g/l tartárico)
pH:	3.63
Acidez Volátil:	0.55
SO₂L/T	27/80



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Las uvas son recolectadas manualmente de nuestras viñas de la Rioja Alta. Su fermentación alcohólica transcurre a lo largo de 10 días a una temperatura controlada. Posteriormente y tras la fermentación maloláctica comenzará su etapa en barricas de roble francés y americano. Ésta durará al menos dos años durante los cuales el vino envejecerá adoptando las notas características de los dos tipos de madera. Tras una clarificación natural tiene lugar la segunda fase de envejecimiento, es decir, su permanencia en botella a lo largo de un año en nuestros calados hasta el momento de salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

Durante todo el invierno y hasta el mes de mayo, las lluvias fueron escasas, aunque regulares, y las temperaturas moderadas, lo que provocó un adelanto del ciclo de unos 10 días respecto al año anterior. La primavera y verano se caracterizaron por su déficit hídrico y unas temperaturas superiores a la media de otras campañas. Septiembre comienza con temperaturas más moderadas, lo que propició una excelente maduración fenólica del fruto. La vendimia comenzó en nuestros viñedos a mediados de septiembre y se prolongó hasta finales de octubre. El estado sanitario de las uvas puede calificarse de inmejorable a nivel general.

NOTAS DE CATA

Color intenso y brillante, rojo rubí con marcados tonos granates que denotan todavía su juventud. Nariz intensa, aromas de frutas rojas confitadas y notas de cacao y cafés propios de su estancia en barrica. Boca agradable, larga y equilibrada, presencia de taninos ensamblados con la estructura primaria del vino, responsables de la gran personalidad de este vino. Su estancia en botella le aportará el equilibrio final de una reserva.

Cune[®]

RESERVA 2005

The first wine of this winery was named after its initials. At the beginning a red 'clarete' wine was made as a fine wine in the style of the Bordeaux "Claret" produced by the great chateaux's of the Medoc.

The success of the Cune Crianza motivated the Cune Reserva creation.

TECHNICAL INFORMATION

BOTTLE TYPE/CAPACITY:	75cl, 37.5cl
MAIN PRODUCCION AREA:	Rioja Alta
GRAPE BLEND:	80%Tempranillo,20% Mazuelo, Garnacha, Mazuelo
CLASIFICACION BY D.O.CA. RIOJA:	Excellent
ALCOHOL:	13,60%
TOTAL ACIDITY:	5.40 (g/l)
pH:	3.63
VOLATILE ACIDITY:	0.55 (gr/l)
SO2 Free/Total	27/80 (mg/l)

WINEMAKING

The grapes were hand picked from selected vineyards and, following destalking, they were fermented at controlled temperatures between 28 and 30°C. Following a full malolactic fermentation to balance the acidity, and to round and soften the wine, it was matured for two years in a mixture of French and American oak, with rackings every six months. After bottling, the wine was cellared for a year before release.

THE VINTAGE / HARVEST

Rains were moderate, yet stable during the whole winter and through the month of May, with also moderate temperatures, what advanced the growth cycle 10 days over the precious year. Spring and summer were particularly dry with temperatures higher than the average of the previous years. September started with milder temperatures, what allowed for an excellent phenolic maturation of the grapes. Harvest in our vineyards started in mid September and lasted until the end of October. The sanitary state of the grapes was optimal in general terms.

TASTING NOTE

Intense ruby red, bright and deep in colour. Rich, deep aromas of bramble, red autumn fruit with a hint of balsamic and warm spices from fine oak. The palate is fine, complex and long, with balanced tannins and an excellent bright finish.

