

# Cune®

## Crianza 2006

---

<b>Nombre del Vino:</b>	CUNE
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto Crianza
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alta
<b>Cosecha:</b>	2006
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy buena
<b>Varietades de Uva empleada:</b>	90% Tempranillo 10% Garnacha tinta y Mazuelo.
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas de 75cl, Caja de 12 botellas de 75cl, 50cl, 37,5cl y 18,7 cl Botellón de 1,5 l
<b>Grado alcohólico:</b>	13,7 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.17
<b>pH:</b>	3.66
<b>Acidez Volátil:</b>	0.50
<b>SO2/L</b>	30/80

---



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de uvas procedentes de nuestros viñedos de La Rioja Alta. Antes de su etapa en barricas de roble americano durante un periodo de un año. Durante su estancia en contacto con la madera adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual se finura y expresión global.

En ultimo lugar se clarifica con medios naturales para su posterior embotellado.

### DATOS DE LA COSECHA

El estado sanitario de las uvas recolectadas ha sido excelente. El primer trimestre del año fue seco, sin embargo durante Marzo y Abril hubo abundantes lluvias lo que proporcionó una reserva de agua superior a la del año pasado. El mes de Agosto, al igual que la primera quincena de Septiembre, fueron muy calurosos lo que, junto a las numerosas tormentas del verano, aceleró la maduración con el consecuente adelanto del inicio de la recolección.

### NOTAS DE CATA

Color cereza brillante, con tonos violáceos. Entrada aterciopelada con suaves taninos que ensamblan a la perfección la juventud con la crianza. Se aprecian notas a regaliz y frutas del bosque, complementadas con ligeros tostados, muy agradables al paladar que hacen de este vino un perfecto acompañante para la dieta mediterránea.

# Cune

## Crianza 2006

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.

This wine, formerly known as 'Tercer Año' or '3rd year', is today called 'Crianza'.

### TECHNICAL SHEET

<b>REGION OF PRODUCTION:</b>	Rioja
<b>VINTAGE RATING:</b>	Very Good
<b>GRAPE VARIETES:</b>	80 % tempranillo, 20 % garnacha tinta & mazuero
<b>BOTTLE TYPE:</b>	Bordeaux
<b>CASE / BOTTLE SIZE:</b>	C/6 & C/12 - 75 cl C/ 12- 50 cl C/12 - 37.5 cl C/24 - 18.7 cl. Botte 1,5 l.
<b>ALCOHOL VOLUME:</b>	13.7 % vol
<b>TOTAL ACIDITY:</b>	5.17
<b>pH :</b>	3,66
<b>VOLATILE ACIDITY:</b>	0,50
<b>SO<sub>2</sub> FREE / TOTAL:</b>	30/80

### WINEMAKING

Carefully hand harvested, destalked, and short macerated, followed by fermentation in stainless steel tanks at between 26 and 28°C to retain varietal aromas. Following alcoholic fermentation the wine was transferred to american oak casks where it remained for at least 12 months, with regular rackings to develop its finesse, before bottling and release.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION:

The first quarter of the year was very dry and the setting took place a week before normal. Steady and abundant rains during the following months allowed for a higher water reserve than in the previous year, what brought a better canopy development. On the other hand, there were some damages from hailstorms and fungi. The month of August and the first half of September were dry and sunny, what accelerated the ripening and led to a harvest that started in our vineyards in mid September and lasted till the end of October. The sanitary state was, in general, excellent.

### TASTING NOTE

Bright cherry colour with some violet nuances. In the nose, red berries aromas remain over the oaky and balsamic notes from its aging in wood. It shows an elegant mouth pass, yet very lively, with some spice back notes and a very balanced acidity.

