

# Cune®

## CRIANZA 2007

El primer vino que se produjo en la bodega de Haro fue embotellado con la marca Cune. Al estilo de los "claret" del Medoc Bordelés. Este vino evolucionó hasta convertirse en el "Crianza", conocido antes como "Tercer Año".

<b>Nombre del Vino:</b>	CUNE
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto Crianza
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alta
<b>Cosecha:</b>	2007
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy buena
<b>Variedades 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>	13,5 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.35
<b>pH:</b>	3.62
<b>Acidez Volátil:</b>	0.50
<b>SO2L/T</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 barrica realiza la fermentación maloláctica. Posteriormente permanece 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

La campaña 2007 se ha caracterizado por una primavera y un verano suaves, siendo la temperatura media superior a la de años anteriores.

La precipitación total durante la campaña ha sido de 457 lts con abundantes lluvias entre la brotación y floración, muy bien distribuidas. Las precipitaciones en forma de nieve beneficiaron el desarrollo y evolución de la viña. En la última fase de maduración de la uva, las bajas temperaturas ralentizaron la evolución del grado, lo que ha dado lugar a una vendimia algo tardía respecto al año anterior.

La uva ha entrado en bodega en buen estado sanitario y con un perfecto equilibrio entre la graduación y los parámetros de color.

### NOTAS DE CATA

Vino muy agradable al paladar con una entrada fresca y suave donde se entremezclan las frutas rojas y el regaliz propios de la variedad mayoritaria, con los cafés y torrefactos procedentes de su crianza en barrica de roble americano. En cuanto a su maridaje es un gran amigo de la dieta mediterránea además de un perfecto acompañante para cualquier ocasión



# Cune®

## CRIANZA 2007

El primer vino que se produjo en la bodega de Haro fue embotellado con la marca Cune. Al estilo de los "claret" del Medoc Bordelés. Este vino evolucionó hasta convertirse en el "Crianza", conocido antes como "Tercer Año".

<b>Nombre del Vino:</b>	CUNE
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto Crianza
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alta
<b>Cosecha:</b>	2007
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy buena
<b>Variedades 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>	13,5 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5,35
<b>pH:</b>	3,62
<b>Acidez Volátil:</b>	0,50
<b>SO2L/T</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 bodega realiza la fermentación maloláctica. Posteriormente permanece 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

La campaña 2007 se ha caracterizado por una primavera y un verano suaves, siendo la temperatura media superior a la de años anteriores.

La precipitación total durante la campaña ha sido de 457 lts con abundantes lluvias entre la brotación y floración, muy bien distribuidas. Las precipitaciones en forma de nieve beneficiaron el desarrollo y evolución de la viña. En la última fase de maduración de la uva, las bajas temperaturas ralentizaron la evolución del grado, lo que ha dado lugar a una vendimia algo tardía respecto al año anterior.

La uva ha entrado en bodega en buen estado sanitario y con un perfecto equilibrio entre la graduación y los parámetros de color.

### NOTAS DE CATA

Vino muy agradable al paladar con una entrada fresca y suave donde se entremezclan las frutas rojas y el regaliz propios de la variedad mayoritaria, con los cafés y torrefactos procedentes de su crianza en bodega de roble americano. En cuanto a su maridaje es un gran amigo de la dieta mediterránea además de un perfecto acompañante para cualquier ocasión

# Cune®

## CRIANZA 2007

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'.

<b>Name of Wine:</b>	CUNE
<b>Type of Wine:</b>	Red Crianza
<b>Region of Production:</b>	Rioja Alta
<b>Year:</b>	2007
<b>Vintage Rating:</b>	Very Good
<b>Grape Varieties:</b>	80% Tempranillo 20% Garnacha tinta & Mazuelo
<b>Bottle Type:</b>	Bordeaux
<b>Case / Bottle Size:</b>	C/12 – 75 cl C/24 – 37.5 cl C/24 – 18.7 cl
<b>Alcohol Volume:</b>	13.5 % vol
<b>Total Acidity:</b>	5.35
<b>pH:</b>	3,62
<b>Volatile Acidity:</b>	0,50
<b>SO2 Free / Total:</b>	30/80



### WINEMAKING

Carefully hand harvested, de-stalked, and short macerated, followed by fermentation in stainless steel tanks at a temperature 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 it was bottled and released.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The winter was rather mild, yet abundant in rain and snow, and was followed by a very mild and rainy spring. This favoured a good canopy development, but also some mildew outbreaks, that healed completely thanks to the dry conditions of the following months. By mid August the vineyards showed 7 to 10 days of delay in their evolution compared to previous years. This delay led to a very long harvest in our vineyards, that took place from the end of September until early November. The sanitary state of the grapes was very good and the yields were lower than in previous years.

### TASTING NOTE

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

# Cune®

## CRIANZA 2007

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'.

<b>Name of Wine:</b>	CUNE
<b>Type of Wine:</b>	Red Crianza
<b>Region of Production:</b>	Rioja Alta
<b>Year:</b>	2007
<b>Vintage Rating:</b>	Very Good
<b>Grape Varieties:</b>	80% Tempranillo 20% Garnacha tinta & Mazuelo
<b>Bottle Type:</b>	Bordeaux
<b>Case / Bottle Size:</b>	C/12 – 75 cl C/24 – 37.5 cl C/24 – 18.7 cl
<b>Alcohol Volume:</b>	13,5 % Vol.
<b>Total Acidity:</b>	5,35
<b>pH:</b>	3,62
<b>Volatile Acidity:</b>	0,50
<b>SO2 Free / Total:</b>	30/80



### WINEMAKING

Carefully hand harvested, de-stalked, and short macerated, followed by fermentation in stainless steel tanks at a temperature 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 it was bottled and released.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The winter was rather mild, yet abundant in rain and snow, and was followed by a very mild and rainy spring. This favoured a good canopy development, but also some mildew outbreaks, that healed completely thanks to the dry conditions of the following months. By mid August the vineyards showed 7 to 10 days of delay in their evolution compared to previous years. This delay led to a very long harvest in our vineyards, that took place from the end of September until early November. The sanitary state of the grapes was very good and the yields were lower than in previous years.

### TASTING NOTE

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