

Cune®

RESERVA 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. El éxito del Cune Crianza propició la creación del Cune Reserva, vino fino de Rioja Alta

Nombre del Vino:	CUNE
Tipo de Vino:	Tinto Reserva
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2007
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Varietades de Uva empleada:	85% 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:	13.65 % Vol.
Acidez Total:	5.64 (g/l tartárico)
pH:	3.59
Acidez Volátil:	0.50
SO2L/T:	30/86
IC:	10.9
IPT	64

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

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 de fuerte personalidad y complejidad. Con un color granate intenso y ligeros tonos púrpuras, que conserva a pesar de su envejecimiento en barrica.

Aromas a regaliz, frutas negras pasificadas y en mermelada, mezclados con elegantes y golosos toques pasteleros a coco y chocolate complementados con los anises y especiados procedentes de la barrica francesa.

En boca es un vino carnoso, equilibrado, de paso largo y aterciopelado con un postgusto a frutas negras y regaliz.



Cune®

RESERVA 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. El éxito del Cune Crianza propició la creación del Cune Reserva, vino fino de Rioja Alta

Nombre del Vino:	CUNE
Tipo de Vino:	Tinto Reserva
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2007
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo, resto garnacha, graciano y mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl, cajas de 24 botellas de 37,5c y botellón de 1,5 l
Grado alcohólico:	13.65 % Vol.
Acidez Total:	5.64 (g/l tartárico)
pH:	3.59
Acidez Volátil:	0.50
SO2L/T:	30/86
IC:	10.9
IPT:	64



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

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 de fuerte personalidad y complejidad. Con un color granate intenso y ligeros tonos púrpuras, que conserva a pesar de su envejecimiento en barrica.

Aromas a regaliz, frutas negras pasificadas y en mermelada, mezclados con elegantes y golosos toques pasteleros a coco y chocolate complementados con los anises y especiados procedentes de la barrica francesa.

En boca es un vino carnoso, equilibrado, de paso largo y aterciopelado con un postgusto a frutas negras y regaliz.

Cune®

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

Name of Wine:	CUNE
Type of Wine:	Red Reserva
Region of Production:	Rioja Alta
Year:	2007
Vintage Rating:	Very Good
Grape Varieties:	85% Tempranillo, The rest Garnacha, Graciano and Mazuelo.
Bottle Type:	Bordeaux
Case / Bottle Size:	Bottles 75cl, 37.5cl, 1.5l
Alcohol Volume:	13.65 % Vol.
Total Acidity:	5.64 (g/l tartárico)
pH:	3.59
Volatile Acidity:	0.50
SO2 Free / Total:	30/86
IC:	10.9
IPT:	64



WINEMAKING

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

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.

Cune®

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

Name of Wine:	CUNE
Type of Wine:	Red Reserva
Region of Production:	Rioja Alta
Year:	2007
Vintage Rating:	Very Good
Grape Varieties:	85% Tempranillo, The rest Garnacha, Graciano and Mazuelo.
Bottle Type:	Bordeaux
Case / Bottle Size:	Bottles 75cl, 37.5cl, 1.5l
Alcohol Volume:	13.65 % Vol.
Total Acidity:	5.64 (g/l tartárico)
pH:	3.59
Volatile Acidity:	0.50
SO2 Free / Total:	30/86
IC:	10.9
IPT:	64



WINEMAKING

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

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.