

# Cune®

## ROSADO 2008

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.

<b>Nombre del Vino:</b>	CUNE
<b>Tipo de Vino:</b>	Rosado
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alta
<b>Cosecha:</b>	2008
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Pendiente de calificación
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% tempranillo.
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa blanca
<b>Cajas y botellas:</b>	Cajas de 6 botellas de 75cl,
<b>Grado alcohólico:</b>	13,5 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	6.9
<b>pH:</b>	3.28
<b>Acidez Volátil:</b>	0.30
<b>SO2/LT</b>	20/65



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual de uvas y encube en depósito de acero inoxidable donde aplicando bajas temperaturas se evita inicialmente la fermentación. El mosto rosado es sangrado entre las 24 y 48 horas siguientes al encubado, cuando determinamos que el color es el adecuado. La fermentación se desarrolla sin la fase sólida de hollejos y pepitas, con una temperatura controlada entre los 16°C y 18°C para mantener los aromas y la fruta que caracterizan a este vino.

### DATOS DE LA COSECHA

La primavera fue muy lluviosa seguida de un verano poco caluroso, nuboso pero muy seco. La maduración de la uva llega con gran retraso de 8 a 10 días respecto a las dos campañas anteriores en las que la uva vino adelantada, no obstante la uva ha madurado en las fechas habituales en Rioja. Este retraso se mantuvo hasta la vendimia que, en nuestros viñedos comenzó el 1 de octubre. La uva presentaba un buen estado sanitario y el rendimiento ha sido sensiblemente inferior a campañas anteriores lo que ha permitido una buena maduración y una gran calidad.

### NOTAS DE CATA

Elegante color cereza sobre fondos morados. Aroma intenso a frutos rojos grosellas, frambuesas, fresas, sobre fondo floral. Las notas cítricas que aparecen al introducirlo en boca, nos da un excelente equilibrio. El retrogusto prolonga la elegancia y delicadeza de los aromas.

Es un vino ideal para degustarlo en el aperitivo como para tomarlo acompañando platos de pasta, arroz, pescado azul o bien carnes ligeras.

# Cune®

## ROSADO 2008

---

<b>Nombre del Vino:</b>	CUNE
<b>Tipo de Vino:</b>	Rosado
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alta
<b>Cosecha:</b>	2008
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Pendiente de calificación
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% tempranillo.
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa blanca
<b>Cajas y botellas:</b>	Cajas de 6 botellas de 75cl,
<b>Grado alcohólico:</b>	13,5 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	6.9
<b>pH:</b>	3.28
<b>Acidez Volátil:</b>	0.30
<b>SO2/L/T</b>	20/65



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual de uvas y encube en depósito de acero inoxidable donde aplicando bajas temperaturas se evita inicialmente la fermentación. El mosto rosado es sangrado entre las 24 y 48 horas siguientes al encubado, cuando determinamos que el color es el adecuado. La fermentación se desarrolla sin la fase sólida de hollejos y pepitas, con una temperatura controlada entre los 16°C y 18°C para mantener los aromas y la fruta que caracterizan a este vino.

### DATOS DE LA COSECHA

La primavera fue muy lluviosa seguida de un verano poco caluroso, nuboso pero muy seco. La maduración de la uva llega con gran retraso de 8 a 10 días respecto a las dos campañas anteriores en las que la uva vino adelantada, no obstante la uva ha madurado en las fechas habituales en Rioja. Este retraso se mantuvo hasta la vendimia que, en nuestros viñedos comenzó el 1 de octubre. La uva presentaba un buen estado sanitario y el rendimiento ha sido sensiblemente inferior a campañas anteriores lo que ha permitido una buena maduración y una gran calidad.

### NOTAS DE CATA

Elegante color cereza sobre fondos morados. Aroma intenso a frutos rojos grosellas, frambuesas, fresas, sobre fondo floral. Las notas cítricas que aparecen al introducirlo en boca, nos da un excelente equilibrio. El retrogusto prolonga la elegancia y delicadeza de los aromas.

Es un vino ideal para degustarlo en el aperitivo como para tomarlo acompañando platos de pasta, arroz, pescado azul o bien carnes ligeras.

# Cune

## Rosado 2008

---

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.

---

### TECHNICAL DETAILS

---

<b>VINTAGE RATING:</b>	Pending
<b>GRAPE VARIETES:</b>	80% Tempranillo, 20% Garnacha
<b>BOTTLE TYPE:</b>	Bordeaux
<b>CASE / BOTTLE SIZE</b>	C/6 – 75cl
<b>ALCOHOL VOLUME:</b>	13.5 % vol
<b>TOTAL ACIDITY</b>	6.9
<b>PH:</b>	3,28
<b>VOLATILE ACIDITY:</b>	0,30
<b>SO2 FREE / TOTAL:</b>	20/65

### WINEMAKING PROCESS

---

We harvested our carefully selected Tempranillo grapes at optimum ripeness to achieve a high level of aromatic extraction and a good concentration. The grapes are held in stainless steel tanks at low temperature to prevent the start of fermentation. The juice is removed (saignée or bleeding) from the solids after around 24 to 48 hours, once we have determined that the colour is the pink we require. The fermentation is then carried out without the presence of seeds or skins at a controlled temperature of 16° to 18°C for around 8 days to obtain the required fruit levels in the wine.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

---

It was a very wet spring followed by a mild, cloudy yet very dry summer. The development of the grapes showed a delay of 8 to 10 days in comparison with the previous vintages where the grape came in advanced; in spite of this the grapes ripened within the usual dates for Rioja. This delay continued until the harvest which, in our vineyards, started on October 1<sup>st</sup>. The grapes were healthy and the yield was noticeably lower *than in previous years* which produced a good ripening and a high quality.

### TASTING NOTES

---

Attractive light raspberry pink colour. Full of ripe summer fruit and berry aromas with some floral hints. Light and refreshing mouth feel followed by a good length and complex finish. Best if served at between 12° to 14°C. Pairs well with salads, pasta, rice, chicken and salmon.



# Cune

## Rosado 2008

---

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.

---

### TECHNICAL DETAILS

---

<b>VINTAGE RATING:</b>	Pending
<b>GRAPE VARIETES:</b>	80% Tempranillo, 20% Garnacha
<b>BOTTLE TYPE:</b>	Bordeaux
<b>CASE / BOTTLE SIZE</b>	C/6 – 75cl
<b>ALCOHOL VOLUME:</b>	13.5 % vol
<b>TOTAL ACIDITY</b>	6.9
<b>PH:</b>	3,28
<b>VOLATILE ACIDITY:</b>	0,30
<b>SO2 FREE / TOTAL:</b>	20/65



### WINEMAKING PROCESS

---

We harvested our carefully selected Tempranillo grapes at optimum ripeness to achieve a high level of aromatic extraction and a good concentration. The grapes are held in stainless steel tanks at low temperature to prevent the start of fermentation. The juice is removed (saignée or bleeding) from the solids after around 24 to 48 hours, once we have determined that the colour is the pink we require. The fermentation is then carried out without the presence of seeds or skins at a controlled temperature of 16° to 18°C for around 8 days to obtain the required fruit levels in the wine.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

---

It was a very wet spring followed by a mild, cloudy yet very dry summer. The development of the grapes showed a delay of 8 to 10 days in comparison with the previous vintages where the grape came in advanced; in spite of this the grapes ripened within the usual dates for Rioja. This delay continued until the harvest which, in our vineyards, started on October 1<sup>st</sup>. The grapes were healthy and the yield was noticeably lower *than in previous years* which produced a good ripening and a high quality.

### TASTING NOTES

---

Attractive light raspberry pink colour. Full of ripe summer fruit and berry aromas with some floral hints. Light and refreshing mouth feel followed by a good length and complex finish. Best if served at between 12° to 14°C. Pairs well with salads, pasta, rice, chicken and salmon.