

# Cune®

## Blanco Semidulce

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>	Blanco Semidulce
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alta
<b>Cosecha:</b>	CVC
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	85% Viura, 15% Garnacha Blanca y Malvasía
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Cajas de 6 botellas de 75cl
<b>Grado alcohólico:</b>	12,28 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5.2 (g/l tartárico)
<b>pH:</b>	3.15
<b>Acidez Volátil:</b>	0.46 (en gr/l de Acético)
<b>SO2/LT:</b>	38/140 (en ppm de Sulfuroso)
<b>Azúcares:</b>	20 gr/l



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Este vino se elabora cuando la climatología permite una sobremaduración óptima de la uva. La vendimia se realiza de forma manual y después del prensado, el mosto fermenta en barricas de roble americano. Este proceso fermentativo se paraliza con medios naturales con el fin de obtener un vino con azúcar residual que le proporciona su particular complejidad y untuosidad decidiéndose mediante cata su momento óptimo de embotellado.

### NOTAS DE CATA

Color paja pálido con ligeras reminiscencias verdosas.

En nariz buen equilibrio entre los aromas de fruta blanca y los procedentes de la barrica como frutos secos y ahumados. Perfecto ensamblado en boca gracias a una entrada sedosa, fresca, con un ligero dulzor, caramelo, miel y un largo retrogusto con cierto final balsámico.

Este vino marida muy bien con aperitivos, cocina oriental, foie, quesos de cabra, y con postres, debido a su suave dulzor.

Se aconseja una temperatura de servicio de 8°C.