

# Cune®

## BLANCO 2008

---

El primer vino que se produjo en la bodega de Haro fue embotellado con la marca Cune. El Cune Blanco es un vino enfocado en la uva dominante Viura.

<b>Nombre del Vino:</b>	CUNE Blanco
<b>Tipo de Vino:</b>	Blanco
<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% Viura
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa blanca
<b>Cajas y botellas:</b>	Cajas de 6 botellas de 75cl,
<b>Grado alcohólico:</b>	12,5%
<b>Acidez Total:</b>	5.9
<b>pH:</b>	3.30
<b>Acidez Volátil:</b>	0.32
<b>SO2/LT:</b>	30/90

---



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad viura. Las uvas son recolectadas y prensadas con sumo cuidado y así obtenemos el mosto que con un control exhaustivo de la temperatura realizará la fermentación alcohólica. Posteriormente se estabiliza naturalmente para su embotellado.

### 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

Tonalidad amarillo pálido con ribetes verdosos. Se aprecian exquisitas notas frutales a manzana verde y cítricos, matizadas por aromas a flores blancas. Paladar suave con fina estructura ácida, redondo y equilibrado, que perdura en el tiempo. Muy agradable para maridar con carnes blancas y pescados.

# Cune®

## BLANCO 2008

---

<b>Nombre del Vino:</b>	CUNE Blanco
<b>Tipo de Vino:</b>	Blanco
<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% Viura
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa blanca
<b>Cajas y botellas:</b>	Cajas de 6 botellas de 75cl,
<b>Grado alcohólico:</b>	12,5%
<b>Acidez Total:</b>	5.9
<b>pH:</b>	3.30
<b>Acidez Volátil:</b>	0.32
<b>SO2/LT</b>	30/90

---

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad viura. Las uvas son recolectadas y prensadas con sumo cuidado y así obtenemos el mosto que con un control exhaustivo de la temperatura realizará la fermentación alcohólica. Posteriormente se estabiliza naturalmente para su embotellado.

### 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

Tonalidad amarillo pálido con ribetes verdosos. Se aprecian exquisitas notas frutales a manzana verde y cítricos, matizadas por aromas a flores blancas. Paladar suave con fina estructura ácida, redondo y equilibrado, que perdura en el tiempo. Muy agradable para maridar con canes blancas y pescados .



# Cune

## BLANCO 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

Vintage rating :	Not Rated
Grape varieties :	100% Viura
Bottle type :	Bordeaux
Case/bottle size :	C/12 - 75 cl C/6 - 75 cl
Alcohol volume :	12.5 % vol
Total acidity:	5.9
pH :	3,30
Volatile acidity :	0,32
SO2 Free/Total :	29/90

### WINEMAKING PROCESS

We harvested our carefully selected Viura grapes at optimum ripeness to achieve a high level of aromatic extraction and a good concentration of terpene compounds. Fermentation was controlled at low temperatures in stainless steel vats, and the wine was monitored carefully, both analytically and in tasting to ensure that we produced an aromatic, fresh and complex white 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

Pale yellow with steely notes and tinges of green. A vibrant colour. Fresh, fragrant fruity aromas of green apple and lemon, typical of Viura. Bright and fresh in the palate, with good balancing clean acidity and a lingering rounded finish. Best if served between 8° and 12° with cold appetizers, saladas, white meats and fishes.



# Cune

## BLANCO 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

Vintage rating :	Not Rated
Grape varieties :	100% Viura
Bottle type :	Bordeaux
Case/bottle size :	C/12 - 75 cl C/6 - 75 cl
Alcohol volume :	12.6 % vol
Alcohol volume :	12.5 % vol
Total acidity:	5.9
pH :	3,30
Volatile acidity :	0,32
SO2 Free/Total :	29/90



### WINEMAKING PROCESS

We harvested our carefully selected Viura grapes at optimum ripeness to achieve a high level of aromatic extraction and a good concentration of terpene compounds. Fermentation was controlled at low temperatures in stainless steel vats, and the wine was monitored carefully, both analytically and in tasting to ensure that we produced an aromatic, fresh and complex white 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

Pale yellow with steely notes and tinges of green. A vibrant colour. Fresh, fragrant fruity aromas of green apple and lemon, typical of Viura. Bright and fresh in the palate, with good balancing clean acidity and a lingering rounded finish. Best if served between 8° and 12° with cold appetizers, saladas, white meats and fishes.