

Cune®

ROSADO 2009

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.

Nombre del Vino:	CUNE
Tipo de Vino:	Rosado
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2009
Calificación DOCa Cosecha:	Pendiente de calificación
Variedades de Uva empleada:	100% Tempranillo
Tipo de botella:	Bordelesa blanca
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl,
Grado alcohólico:	13.5 % Vol.
Acidez Total:	6.53 (g/l tartárico)
pH:	3.27
Acidez Volátil:	0.22
SO2/LT:	28.8/80



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual de uvas tempranillo 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

Vendimia ligeramente adelantada respecto a años anteriores debido a un verano muy caluroso y con escasa pluviometría.

Sin embargo, las lluvias caídas a mediados de septiembre (días 16-18), no solo contribuyeron a solucionar los problemas de estrés hídrico de algunos viñedos y a recuperar las expectativas productivas, sino que fueron decisivas para la calidad final de la cosecha, ya que permitieron equilibrar la madurez alcohólica y la madurez fenólica, obteniéndose una cosecha de muy buena calidad.

NOTAS DE CATA

Color fresa, vivo y brillante.

Aroma fresco y floral con presencia de frutas rojas tales como fresas y grosellas, recuerdos de melocotón. Muy grato al paladar donde su golosidad da paso a una sensación de frescura.

El final de boca nos proporciona equilibrio y redondez. Las sensaciones del aroma se prolongan, agradables y delicadas.

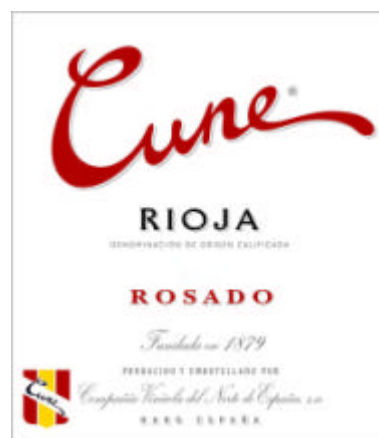
Ideal para tomar en un aperitivo y para acompañar tanto platos de pasta y pescado azul como esos platos con salsas agrídulces que tan difíciles resultan de maridar.

Cune®

ROSADO 2009

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.

Nombre del Vino:	CUNE
Tipo de Vino:	Rosado
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2009
Calificación DOCa Cosecha:	Pendiente de calificación
Variedades de Uva empleada:	100% Tempranillo
Tipo de botella:	Bordelesa blanca
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl,
Grado alcohólico:	13.5 % Vol.
Acidez Total:	6.53 (g/l tartárico)
pH:	3.27
Acidez Volátil:	0.22
SO2L/T	28.8/80



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual de uvas tempranillo 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

Vendimia ligeramente adelantada respecto a años anteriores debido a un verano muy caluroso y con escasa pluviometría.

Sin embargo, las lluvias caídas a mediados de septiembre (días 16-18), no solo contribuyeron a solucionar los problemas de estrés hídrico de algunos viñedos y a recuperar las expectativas productivas, sino que fueron decisivas para la calidad final de la cosecha, ya que permitieron equilibrar la madurez alcohólica y la madurez fenólica, obteniéndose una cosecha de muy buena calidad.

NOTAS DE CATA

Color fresa, vivo y brillante.

Aroma fresco y floral con presencia de frutas rojas tales como fresas y grosellas, recuerdos de melocotón. Muy grato al paladar donde su golosidad da paso a una sensación de frescura.

El final de boca nos proporciona equilibrio y redondez. Las sensaciones del aroma se prolongan, agradables y delicadas.

Ideal para tomar en un aperitivo y para acompañar tanto platos de pasta y pescado azul como esos platos con salsas agrídulces que tan difíciles resultan de maridar.

Cune®

ROSADO 2009

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.

Name of Wine:	CUNE
Type of Wine:	Rosé
Region of Production:	Rioja Alta
Year:	2009
Vintage Rating:	Not rated yet
Grape Varieties:	100% Tempranillo,

Bottle Type:	White Bordeaux
Case / Bottle Size:	C/6 – 75cl

Alcohol Volume:	13.5 % Vol.
Total Acidity:	6.53 (g/l tartárico)
pH:	3.27
Volatile Acidity:	0.22
SO2 Free / Total:	28.8/80

WINEMAKING

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 kept in stainless steel tanks at a 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

Vintage slightly ahead of previous years due to a very hot summer and little rainfall.

However, the rains in mid-September (16-18) not only helped to solve the problems of water stress and regain some vineyards production expectations, but were critical to the final quality of the harvest. They balanced the alcoholic maturity and phenolic maturity, yielding a crop of very good quality.

TASTING NOTE

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[®]

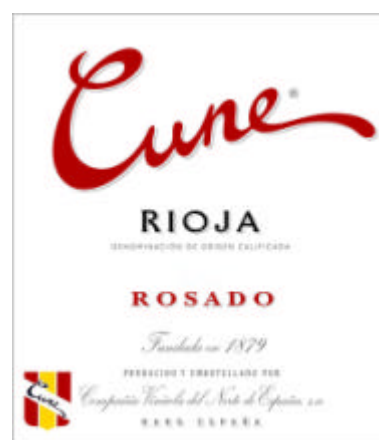
ROSADO 2009

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.

Name of Wine:	CUNE
Type of Wine:	Rosé
Region of Production:	Rioja Alta
Year:	2009
Vintage Rating:	Not rated yet
Grape Varieties:	100% Tempranillo,

Bottle Type:	White Bordeaux
Case / Bottle Size:	C/6 – 75cl

Alcohol Volume:	13.5 % Vol.
Total Acidity:	6.53 (g/l tartárico)
pH:	3.27
Volatile Acidity:	0.22
SO2 Free / Total:	28.8/80



WINEMAKING

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 kept in stainless steel tanks at a 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

Vintage slightly ahead of previous years due to a very hot summer and little rainfall. However, the rains in mid-September (16-18) not only helped to solve the problems of water stress and regain some vineyards production expectations, but were critical to the final quality of the harvest. They balanced the alcoholic maturity and phenolic maturity, yielding a crop of very good quality.

TASTING NOTE

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.