

Cune®

BLANCO 2009

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.

Nombre del Vino:	CUNE
Tipo de Vino:	Blanco
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2009
Calificación DOCa Cosecha:	Pendiente de calificación
Variedades de Uva empleada:	100% Viura
Tipo de botella:	Bordelesa blanca
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	12.86 % Vol.
Acidez Total:	6.45 (g/l)
pH:	3.27
Acidez Volátil:	0.32 (g/l)
SO2L/T	30/88 (mg/l)

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

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 amarillo pálido matizado con tonos grises que le proporcionan serenidad y finura. Alta intensidad aromática donde encontramos en su mayoría flores blancas destacando el jasmín y el liliun combinadas con un toque frutal suave. Su bouquet armonioso y elegante nos regala un largo postgusto floral.

Ideal para compartir con un aperitivo y todo tipo de pescados.



Cune®

BLANCO 2009

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.

Nombre del Vino:	CUNE
Tipo de Vino:	Blanco
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2009
Calificación DOCa Cosecha:	Pendiente de calificación
Variedades de Uva empleada:	100% Viura
Tipo de botella:	Bordelesa blanca
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	12.86 % Vol.
Acidez Total:	6.45 (g/l)
pH:	3.27
Acidez Volátil:	0.32 (g/l)
SO2L/T	30/88 (mg/l)



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

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 amarillo pálido matizado con tonos grises que le proporcionan serenidad y finura. Alta intensidad aromática donde encontramos en su mayoría flores blancas destacando el jazmín y el lilium combinadas con un toque frutal suave. Su bouquet armonioso y elegante nos regala un largo postgusto floral.

Ideal para compartir con un aperitivo y todo tipo de pescados.

Cune®

BLANCO 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:	White
Region of Production:	Rioja
Year:	2009
Vintage Rating:	Not qualified yet
Grape Varieties:	100% Viura

Bottle Type:	White Bordeaux
Case / Bottle Size:	C/12 – 75cl C/6 – 75cl

Alcohol Volume:	12.86 % Vol.
Total Acidity:	6.45 (g/l)
pH:	3.27
Volatile Acidity:	0.32 (g/l)
SO2 Free / Total:	30/88 (mg/l)

WINEMAKING

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

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

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 on the palate, with good balancing clean acidity and a lingering rounded finish. Best if served between 8° and 12° with cold appetisers, salads, white meats and fishes.



Cune®

BLANCO 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:	White
Region of Production:	Rioja
Year:	2009
Vintage Rating:	Not qualified yet
Grape Varieties:	100% Viura
Bottle Type:	White Bordeaux
Case / Bottle Size:	C/12 – 75cl C/6 – 75cl
Alcohol Volume:	12.86 % Vol.
Total Acidity:	6.45 (g/l)
pH:	3.27
Volatile Acidity:	0.32 (g/l)
SO2 Free / Total:	30/88 (mg/l)



WINEMAKING

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

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

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 on the palate, with good balancing clean acidity and a lingering rounded finish. Best if served between 8° and 12° with cold appetisers, salads, white meats and fishes.