

Cune[®]

ROSADO 2010

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:	2010
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:	13.71 % Vol.
Acidez Total:	6.25 (g/l tartárico)
pH:	3.29
Acidez Volátil:	0.36
SO2/LT:	27.2/80

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

La evolución del viñedo en esta cosecha 2010 ha sido muy buena en su conjunto. El excelente estado vegetativo y sanitario viene dado por una favorable climatología. La vendimia comienza puntualmente con respecto a la media tradicional y transcurre lenta y sin incidencias a lo largo del mes de octubre, propiciando una recogida selectiva, y confirmándose la buena evolución de la maduración dando como recompensa un fruto de excelente calidad.

NOTAS DE CATA

Brillante color fresa, sobre suaves fondos púrpuras. Elegantes aromas florales con intensos aromas a frutos rojos tales como fresas, frambuesas y grosellas. Vino de gran tipicidad al ser un monovarietal de tempranillo.

Paladar untuoso y acidez equilibrada. Vino de gran frescura y perfecto acompañante para aperitivos, platos de pasta, pescado azul, y salsas agrídulces que tan difíciles resultan de maridar.

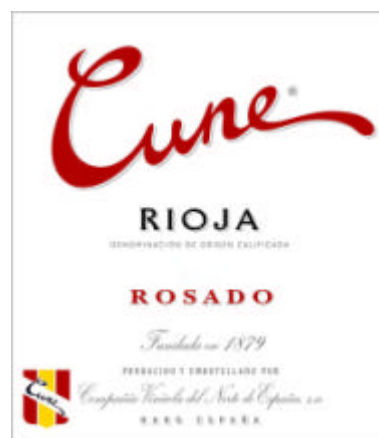


Cune®

ROSADO 2010

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:	2010
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:	13.71 % Vol.
Acidez Total:	6.25 (g/l tartárico)
pH:	3.29
Acidez Volátil:	0.36
SO2L/T	27.2/80



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, cuándo 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 evolución del viñedo en esta cosecha 2010 ha sido muy buena en su conjunto. El excelente estado vegetativo y sanitario viene dado por una favorable climatología. La vendimia comienza puntualmente con respecto a la media tradicional y transcurre lenta y sin incidencias a lo largo del mes de octubre, propiciando una recogida selectiva, y confirmándose la buena evolución de la maduración dando como recompensa un fruto de excelente calidad.

NOTAS DE CATA

Brillante color fresa, sobre suaves fondos púrpuras. Elegantes aromas florales con intensos aromas a frutos rojos tales como fresas, frambuesas y grosellas. Vino de gran tipicidad al ser un monovietal de tempranillo.

Paladar untuoso y acidez equilibrada. Vino de gran frescura y perfecto acompañante para aperitivos, platos de pasta, pescado azul, y salsas agrídulces que tan difíciles resultan de maridar.