

(English starts on Page 5)

El Inicio

En 1879, dos hermanos deciden embarcarse en una empresa que empezaba a despuntar en España, la elaboración de vinos. La Compañía Vinícola del Norte de España, La Cvne, como se la conoce familiarmente en Haro, comenzaba su andadura.

Hoy en día, sigue controlada por descendientes directos de la familia fundadora, quinta generación.

La Cvne lleva mas de 125 años desarrollando tradiciones de prestigio, innovación y calidad en la elaboración del vino.

Historia

“Ubicada en pleno barrio de la estación de Haro, el centro de lo que podríamos llamar el “gotha” del vino riojano y cumplidos ya más de 125 años de historia, esta bodega destaca por mucho motivos. Por su tamaño, siendo una de las bodegas de mayor envergadura de nuestro país, pero sin perder un ápice de personalidad. Por su carácter familiar, a pesar de estar cotizada en bolsa. Por su capacidad de mantener un estilo inconfundible en su marcas, que para muchos son referencia y valores seguros. Por sus geniales y conseguidas marcas, Viña Real, Imperial y la propia Cune, con “u” fruto de la casualidad acertada de una errata. Por su capacidad de evolución y adaptación a los nuevo tiempos, con visión de largo plazo, a pesar de estar cotizada, habiéndose desdoblado en dos bodegas, una en la Rioja Alta, y la nueva, Viña Real, en al Rioja Alavesa. En definitiva, un icono serio, señorial, vivo, actual y a la vez clásico, que resume la historia de La Rioja, que se ha hecho grande entre otras, gracias a bodegas como esta. Vinos que son valores seguros con visión de largo plazo, en los que el jurado juzga con perspectiva de 20 añadas. Vinos que gozan de un carisma especial, que les ha granjeado la confianza del mercado, entre otros motivos por su escaso riesgo y alta rentabilidad, Vinos que cubren todos los segmentos, desde los más comerciales a los de selección, de un mercado cada vez más amplio.”

(Extracto de la Guía Todovino MMVI)

Innovación

Pese a ser una bodega con 130 años, Cvne se ha caracterizado siempre por la innovación en sus procesos de elaboración.

Finales de siglo XIX: Compra de un pasteurizador ‘Malvoisin’, situando a Cvne en las últimas tendencias enológicas. Hoy en día, esta pieza de museo adorna los jardines de la bodega.

16 de Julio 1941: Inauguración de la nave del ‘El Carmen’. Se trata de la primera gran nave de vinificación de cemento de La Rioja, ampliamente copiada. Cabe añadir que la historia ha dado la razón a los pioneros que se embarcaron en este proyecto nada más salir de la guerra; en la actualidad, después del auge del acero inoxidable, se comienza a ver una vuelta al uso de este material, valorado por su alta neutralidad.

12 de Octubre 1989: Inauguración de la nave del ‘El Pilar’. Es la primera gran nave de su tipo. Una grúa eleva el mosto en pequeños depósitos de inoxidable, transportándolos a su depósito de fermentación. El mosto se deja caer por gravedad. Todo esto se hace sin necesidad alguna de bombas de impulsión ni de tuberías. Cvne fue pionero en este concepto, hoy en día extendido a numerosas bodegas.

Julio 2004: SSMM El Rey D. Juan Carlos I inaugura la bodega Viña real, quizás la bodega tecnológicamente más vanguardista del mundo.

2005 Nave Real de Asúa: En honor a los fundadores de Cvne, se creó el vino Real de Asúa en 1994. En el 2005 se ha construido dentro de una de las naves centenarias de la bodega, una bodega para este vino. En ella nos encontramos con una gran cámara frigorífica para la entrada de uva, tinas de roble para la fermentación y depósitos de cemento. Todo ello se combina para la elaboración de este vino tan valioso, Real de Asúa.

2006 Plantación de alta densidad: Cvne apuesta por la calidad de su producto. Por ello ha plantado una viña para obtener un rendimiento de entre 6.000 y 9.000 cepas por hectárea. Esto dará una mayor calidad a la uva.

Nuestros Vinos

‘Esto es el viejo mundo en su Cenit. ¡Cuidado nuevo mundo!’

Michael Broadbent, Director de Vinos, Christie’s. ‘They Reign in Spain’, Revista Decanter, Enero 2006.

Cvne cultiva la mitad de sus necesidades de uva. El resto de la uva se adquiere mediante contratos con agricultores de los mejores pagos de La Rioja.

Las variedades cultivadas de uva tinta son: Tempranillo, Garnacha, Mazuela y Graciano.
De uva blanca, Viura, Garnacha Blanca y Malvasía.



CUNE

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. Así era el vino demandado por productores y 'negociants' franceses de fines del s. XIX, que, al ver sus vides arrasadas por la plaga de la filoxera, satisfacían la demanda de sus vinos con Cune.

Este vino evolucionó hasta convertirse en el 'Crianza', conocido antes como 'Tercer año'. Su éxito propició la creación de los Cune 'Cuarto año' y 'Quinto año', hoy conocidos como Cune Reserva, vino fino de Rioja Alta.

Actualmente bajo la marca Cune se encuentran las variedades Crianza, Reserva, Rosado y Blanco.

Otro de los caldos más antiguos es el 'Cune Blanco', nacido en los primeros años de la bodega, enfocado en la uva dominante viura. Se trata de un vino joven, fresco, suave, de gran calidad y naturalidad. Finalmente, se encuentra el 'Rosado' que se elabora generalmente sólo con uvas de la variedad Garnacha tinta.

IMPERIAL

Imperial es uno de los grandes vinos de España. Un clásico Riojano, nace en los años veinte. Su nombre viene de embotellados especiales para el mercado inglés, denominados "Pinta Imperial" (una pinta inglesa, o imperial, medio litro aproximadamente).

Desde 1928 se puede apreciar este vino en buenos restaurantes y tiendas de toda España. Se ha caracterizado siempre por su altísima y constante calidad, en todas sus añadas.

La gama de vinos Imperial sólo incluye "Reserva" y "Gran Reserva" y su elaboración sólo se da cuando se producen cosechas excepcionales en Rioja Alta. Esta circunstancia unida a un mínimo de 36 meses en barricas, hacen que el vino mejore extraordinariamente en botella con el paso de los años y se presenta sutil, refinado, ligero fragante, aromático y armonioso.

MONOPOLE

Monopole es la marca de vino blanco más antigua de España.

Cvne elabora Monopole desde 1915. Es un vino joven, pálido, seco, fresco y afrutado.

Para celebrar el 90 aniversario de Monopole, el artista Eduardo Arroyo creó una serie de pinturas, 'en homenaje al excelente y veterano caldo'. Estas pinturas están expuestas en las bodegas.

CORONA SEMIDULCE

Vino semi-dulce (foies, postres...) vendimiado con un porcentaje de podredumbre noble y fermentado en barrica nueva americana. Un clásico riojano, el Corona es un vino de larga vida...

‘Un posgusto asombroso, persistente en el paladar como los sueños de Don Quijote sobre Dulcinea. Seguramente uno de los mejores vinos blancos de España.’
Corona 1939. 18 /20 puntos, Stuart George, ‘The World of Fine Wine’, 2006;
‘Tal vez el mejor de España en su tipo’. Andres Proensa, Guia Proensa 2004.

REAL DE ASÚA

Vino que nació en 1994 como homenaje a los fundadores de la bodega, los hermanos Eusebio y Raimundo Real de Asúa. Se elabora a partir de uvas seleccionadas de los viñedos propios de Villalba (Rioja Alta).

Esta es la línea de más alta calidad de la bodega. Se emplean uvas de la variedad Tempranillo, procedentes de viñedos de más de 40 años, a los cuales se les hace un minucioso seguimiento durante todo el ciclo vegetativo, realizándose las prácticas de cultivo necesarias para obtener uvas de mayor calidad. Vendimiamos con una primera selección en viña cortando los mejores racimos de grano pequeño. El transporte a bodega se realiza en cajas. Las uvas, una vez enfriadas en una cámara frigorífica, se vierten en la mesa de escogido para una segunda selección.

El traslado de las uvas de la estrujadora / despalilladora hasta a la tina de fermentación se realiza, como no podría ser de otra manera en esta casa, sin bombeos y sin tuberías.

Realizado el encubado largo tradicional en tinajas de madera y en el momento óptimo del descube, el vino pasa a barrica nueva de roble francés. Un minucioso seguimiento analítico y organoléptico nos permite decidir el momento óptimo para el embotellado.



ENGLISH

Origins

La Compañía Vinícola del Norte de España (The Northern Spanish Wine Company), Cvne, was born in 1879 in Haro, La Rioja.

Cvne was founded by two brothers. To this day Cvne is still controlled by the direct descendants of the founding family, the Real de Asúa.

Cvne is one of the few wineries of Spain to be in its fifth generation.

History

Situated in the barrio de la estación of the town of Haro Haro, in the centre of what we could call the "gotha" of Rioja wine. With more than 125 years of history, this winery shines for many reasons.

For its size, being one of the wineries with greater spread in our country, but without losing its personality.

For its family character, even though Cvne quotes in the Madrid stock exchange

For its capacity, for being able to respect the unmistakable style of its brands and region, which for many is a reference and secure value.

For its reputed and highly achieved brands, Viña Real, Imperial, and the proper Cune, with a "u" fruit of a positive error.

For its capacity of evolution and adaptation of the new times, with a long term vision, having unfolded into two wineries, one in Rioja Alta, and the new winery Viña Real in Rioja Alavesa.

Overall, an important icon, lively, current and at the same time classical, which summarises the history of La Rioja, which has become important, thanks to wineries like Cune.

Wines which enjoy a special charm, which have won the confidence of the market, for being dependable at a great value among other reasons.

(Extract of the Spanish Guía Todovino MMVI)

Innovation

Although Cvne is more than 125 years old, one of its features has always been to innovate in the production process.

CELLAR 1 1879

This is CVNE's first cellar, built in the late 19th century when the winery was born. A wooden lamp can be manually moved across two copper rails, providing a uniform light that illuminates every corner. This clever lighting system dates back to 1879, the year the cellar was built. The wines that age in the barrels stored here are of exceptional vintages and have been selected by the winery for its private clients. This wine is produced independently from the rest of CVNE's stock. Each barrel contains 300 bottles, 225 litres. It is carefully supervised by the winemakers and wholly owned by the client.

END OF 19th Century

Cvne acquired a pasteurizer "Malvoisin", a revolutionary machine that placed Cvne at the pinnacle of innovation in the wine world. Nowadays, this piece of art decorates the garden of the winery.

EIFFEL'S CELLAR 1890–1909

Twenty years after CVNE was founded, the architecture practice of the legendary Alexandre-Gustave Eiffel designed this new cellar for the winery. Their revolutionary design had a direct impact on wine production. The innovative construction of this cellar presented a new form of structural support. Instead of using conventional columns to support the ceiling, metallic trusses extend from wall to wall. The resulting open space, designed by Eiffel, improved significantly the management of barrels in the cellar, allowing for easier racking, maintenance and supervision of the wines in the barrels.

Since its construction until present day, the cellar has been used for aging CVNE Imperial in oak barrels.

16th OF JULY 1941

The new vinification plant was inaugurated and baptised with the name "El Carmen". It was the first vinification plant, made out of epoxy lined concrete, which was vastly copied. Nowadays, after the stainless steel boom, this material is having a renaissance due to its high neutrality and stable temperatures.

12th OF OCTOBER 1989

The state of the art vinification plant was inaugurated and baptised with the name "El Pilar". This winery was the first large production plant to handle unfermented grape juice with real care. This is done using small stainless steel tanks to transport grapes



and must. Each tank is elevated by a crane and positioned on top of a fermentation tank. It is then flushed into the tank, eliminating the use of pumps and hoses in the vinification winery. Cvne pioneered and developed this new revolutionary concept, that has later been adapted by other wineries around the world.

July 2004:

His Majesty the King of Spain Juan Carlos I Inaugurates the Viña Real winery, probably the most technological winery in Spain.

2005: Real de Asúa winery.

In 1994 a new modern style wine was created at Cvne, artesanal in order to pay tribute to the founders of Cvne. In 2005 the Real de Asúa winery is completed, an independent winery inside the original historic quarters of Cvne. Once the grapes have been previously chilled in a refrigeration room and selected from the table of selection, the fruit is then fermented in French oak vats, as well as in some miniature concrete tanks with glass lining.

2006: The plantation of high density vines in Rioja Alta.

Cvne is a great believer of the importance of viticulture. Half of its grape crush comes from vines cultivated by its viticulture department.

In 2006, Cvne initiates a radical experiment, planting double the amount of vines per hectare, the objective is as before: reducing the production per vine, and therefore increasing the quality of its product.

Our Wines

'This is Old World at its zenith. Watch out New World''

Michael Broadbent, Director of Christie's. 'They Reign in Spain', Decanter Magazine, January 2006.

Cvne farms half of its grape crush. The remainder is purchased from long term growers from the Rioja Alta province.

The red grape varieties planted are: Tempranillo, Garnacha, Mazuela and Graciano.

The white grape varieties planted are: Viura, Garnacha blanca (white) and Malvasía.

CUNE

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.



This was the style of wine demanded by producers and French 'négociants' from the end of the 19th century, who saw their vines ruined by phylloxera and therefore needed a substitute to keep up with increasing international demand.

This wine, formerly known as 'Tercer Año' or '3rd year', is today called 'Crianza'. Its success motivated the Cune Reserva creation.

Nowadays under the Cune brand we find the Crianza, Reserva, Rosé and White wines.

Cvne also produced white wines from the early days of its foundation, with the 'Cune Blanco' predominantly produced from the Viura grape variety. This wine is a young, fresh and vibrant white. The 'Cune Rosado' is produced entirely from red Garnacha grape variety.

IMPERIAL

Imperial is one of the big names of Spain. It is a true classic in Rioja and first produced in the twenties. Its name comes after a special bottling for the English market, in a measure called 'Pinta Imperial' or 'Imperial Pint' (an Imperial pint, half a litre approximately).

Since 1928 these wines can be found at the top restaurants and shops all over Spain. It has always been characterised for its very high and constant quality, in every vintage.

The Imperial range includes a 'Reserva' and a 'Gran Reserva' and is only produced in exceptional vintages.

The 'Reserva' rests a minimum of 24 months in oak barrels and one year in bottle, with the 'Gran Reserva' spending an extra 12 months in oak barrels and bottle, which adds smoothness, aroma, maturity and harmony to the wine.

MONOPOLE

Is the oldest white wine brand of Spain.

Cvne has produced this wine since 1915. Since its arrival it has become a classic fresh white Rioja.

To celebrate its 90th anniversary, the Spanish artist Eduardo Arroyo, created a collection of paintings "as a tribute to the excellent and veteran wine". These paintings are exhibited at the wineries.



CORONA SEMI- SWEET

Semi- Sweet wine (foie, deserts...) harvested with a porcentaje of noble rot and vinified in new american oak vat.

"The length is astonishing, lingering on the palate like Don Quixote's dreams of Dulcinea. Surely one of that country's greatest-ever white wines."

Corona 1939.18/20 points, Stuart George, "The World of Fine Wine" January 2006

"Probably the best wine of Spain in its type" Andres Proensa, Guia Proensa 2004.

REAL DE ASÚA

Wine which was born in 1994 as a tribute to the founders of the winery, the Real de Asúa brothers. It is produced with grapes harvested from the property vineyards in Villalba (Rioja Alta)

The wine Real de Asúa is made in the most selective way and for this reason, this wine is vinified in it's own little cellar at Cvne.

The grapes are hand picked at a vineyard with more than 40 years. The grape variety is Tempranillo. It's transported to the cellar in small crates. Upon its arrival to the cellar, the grapes are placed in a refrigeration room prior to its rigorous hand sorting on the selection tables.

The final crushed grape juice is then fermented in small oak vats. Once the fermentation is complete, this wine is gravity fed into new French oak casks.

Our Location

La Compañía Vinícola del Norte de España ,(The northern Spanish Wine Company) Cvne, was founded in 1879 at Haro, Rioja Alta, near the railway station, to easily transport the wine. Nowadays, the winery is still in the same place.