

Cune®

CRIANZA 2013

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. Este vino evolucionó hasta convertirse en el "Crianza", conocido antes como "Tercer Año".

Nombre del Vino:	CUNE Crianza
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2013
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo 15% Garnacha tinta y Mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl Caja de 12 botellas de 75cl, 50cl, 37,5cl y Caja de 24 de 18,75cl
Grado alcohólico:	13,50 % Vol.
Acidez Total:	4,94
pH:	3,64
Acidez Volátil:	0,47
SO2/LT:	32/80
IPT:	50

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de uvas procedentes de nuestros viñedos de La Rioja Alta. La fermentación maloláctica tiene lugar en depósito y posteriormente el vino es criado en barricas de roble americano durante un año, periodo en el que adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual su finura y expresión global.

DATOS DE LA COSECHA

Esta campaña se ha caracterizado por un retraso en la evolución del ciclo siendo la más tardía del siglo.

Tras una primavera con bajas temperaturas y alta pluviometría y después de un verano corto, llega el momento de la vendimia que se comienza en Bodegas CVNE el 30 de Septiembre con una selección previa de viñedos ya que las agradables temperaturas del mes de octubre hacen prever una buena evolución de aquellos viñedos más castigados por la climatología adversa. La vendimia termina el 31 de Octubre con buenas expectativas para los vinos de esta cosecha.

NOTAS DE CATA

Color juvenil, granate con notas rosadas en el menisco. En nariz predomina las frutas rojas, fresas, frambuesas y grosellas todo ello bien integrado con los aromas a vainilla y toffe procedentes de su estancia de 12 meses en bodega de roble americano. Tanto la entrada en boca como su paso por el paladar es suave a la vez que fino y elegante, con un tanino amable y una ligera acidez que nos hace tener un vino fresco con larga retronasal. Maridaje recomendado cualquier plato de la dieta mediterránea. Temperatura de servicio 16-18°C

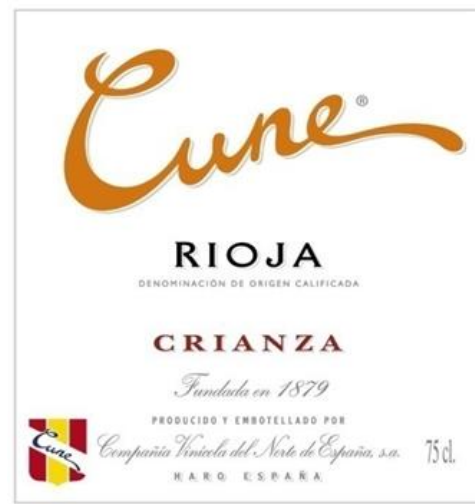


Cune®

CRIANZA 2013

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. Este vino evolucionó hasta convertirse en el "Crianza", conocido antes como "Tercer Año".

Nombre del Vino:	CUNE Crianza
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2013
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo 15% Garnacha tinta y Mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl Caja de 12 botellas de 75cl, 50cl, 37,5cl y Caja de 24 de 18,75cl
Grado alcohólico:	13,50 % Vol.
Acidez Total:	4,94
pH:	3,64
Acidez Volátil:	0,47
SO2L/T:	32/80
IPT:	50



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de uvas procedentes de nuestros viñedos de La Rioja Alta. La fermentación maloláctica tiene lugar en depósito y posteriormente el vino es criado en barricas de roble americano durante un año, periodo en el que adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual su finura y expresión global.

DATOS DE LA COSECHA

Esta campaña se ha caracterizado por un retraso en la evolución del ciclo siendo la más tardía del siglo.

Tras una primavera con bajas temperaturas y alta pluviometría y después de un verano corto, llega el momento de la vendimia que se comienza en Bodegas CVNE el 30 de Septiembre con una selección previa de viñedos ya que las agradables temperaturas del mes de octubre hacen prever una buena evolución de aquellos viñedos más castigados por la climatología adversa. La vendimia termina el 31 de Octubre con buenas expectativas para los vinos de esta cosecha.

NOTAS DE CATA

Color juvenil, granate con notas rosadas en el menisco. En nariz predomina las frutas rojas, fresas, frambuesas y grosellas todo ello bien integrado con los aromas a vainilla y toffe procedentes de su estancia de 12 meses en barrica de roble americano. Tanto la entrada en boca como su paso por el paladar es suave a la vez que fino y elegante, con un tanino amable y una ligera acidez que nos hace tener un vino fresco con larga retronasal. Maridaje recomendado cualquier plato de la dieta mediterránea. Temperatura de servicio 16-18°C