

# Cune®

- 90 puntos Parker. Wine Advocate
- 90 puntos Decanter

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

<b>Nombre del Vino:</b>	CUNE CRIANZA
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2010
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	80% Tempranillo 20% Garnacha tinta y Mazuelo.
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas de 75cl Caja de 12 botellas de 75cl, 50cl, 37,5cl y Caja de 24 de 18,75cl
<b>Grado alcohólico:</b>	13,50 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	4,74 gr/l
<b>pH:</b>	3,62
<b>Acidez Volátil:</b>	0,44 (en gr/l de Acético)
<b>SO<sub>2</sub>L/T:</b>	30/80 en ppm de Sulfuroso)

### 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

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

Juvenil color granate con tonos azulados en la elipse. Buena intensidad aromática destacando las frutas del bosque y el regaliz que se complementan en un perfecto equilibrio con las vainillas y los tostados procedentes de la barrica de roble americano. A su paso por el paladar nos deja sensaciones de equilibrio y redondez dejándonos un vino goloso con un agradable final de boca.

Compañero ideal para la dieta mediterránea.



# Cune®

- 90 puntos Parker. Wine Advocate
- 90 puntos Decanter

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

<b>Nombre del Vino:</b>	CUNE CRIANZA
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2010
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	80% Tempranillo 20% Garnacha tinta y Mazuelo.
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas de 75cl Caja de 12 botellas de 75cl, 50cl, 37,5cl y Caja de 24 de 18,75cl
<b>Grado alcohólico:</b>	13,50 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	4,74 gr/l
<b>pH:</b>	3,62
<b>Acidez Volátil:</b>	0,44 (en gr/l de Acético)
<b>SO2LT:</b>	30/80 en ppm de Sulfuroso)



### 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

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

Juvenil color granate con tonos azulados en la elipse. Buena intensidad aromática destacando las frutas del bosque y el regaliz que se complementan en un perfecto equilibrio con las vainillas y los tostados procedentes de la barrica de roble americano. A su paso por el paladar nos deja sensaciones de equilibrio y redondez dejándonos un vino goloso con un agradable final de boca.

Compañero ideal para la dieta mediterránea.