

Cune®

CRIANZA 2012

- 90 puntos Parker. Wine Advocate
- 90 puntos Guía Peñin

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:	2012
Calificación DOCa Cosecha:	Muy buena
Varietades 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:	4,71
pH:	3,64
Acidez Volátil:	0,51
SO2L/T:	32/80
IPT:	49

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 cosecha 2012 escasa en la DOC Rioja debido a la sequía que ha caracterizado esta añada. El rendimiento en la viña ha sido menor sobre todo en las zonas de secano y ha afectado a todas las variedades, especialmente al blanco. La sequía se vio ligeramente aliviada a finales de septiembre y octubre y las uvas experimentaron una mejora tecnológica. En CVNE empezamos el 20 de septiembre, concluyendo el 23 de Octubre ya que, debido a los cambios de tiempo y a la incertidumbre, ha sido una vendimia lenta y selectiva. La uva llegó a la bodega en un excelente estado sanitario y los vinos obtenidos son vinos muy mediterráneos, aromáticos y afruitados.

NOTAS DE CATA

Color cereza brillante con matices violetas. En nariz aromas de bayas rojas, permanecen notas balsámicas de su crianza en madera ya que muestra una elegancia en la boca, pero a la vez muy animada, con algunas notas de especias y una acidez equilibrada.



Cune®

- 90 puntos Parker. Wine Advocate
- 90 puntos Guía Peñin

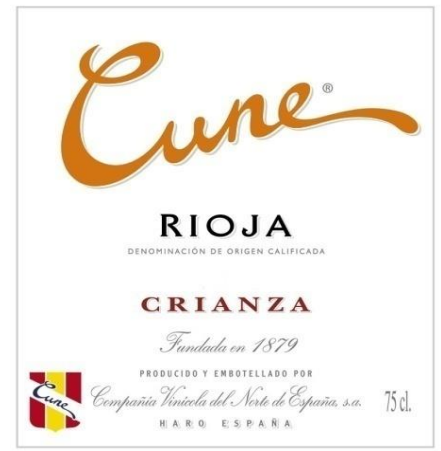
CRIANZA 2012

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: 2012
Calificación DOCa Cosecha: Muy buena
Varietades 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: 4,71
pH: 3,64
Acidez Volátil: 0,51
SO2L/T: 32/80
IPT: 49



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 cosecha 2012 escasa en la DOC Rioja debido a la sequía que ha caracterizado esta añada. El rendimiento en la viña ha sido menor sobre todo en las zonas de secano y ha afectado a todas las variedades, especialmente al blanco. La sequía se vio ligeramente aliviada a finales de septiembre y octubre y las uvas experimentaron una mejora tecnológica. En CVNE empezamos el 20 de septiembre, concluyendo el 23 de Octubre ya que, debido a los cambios de tiempo y a la incertidumbre, ha sido una vendimia lenta y selectiva. La uva llegó a la bodega en un excelente estado sanitario y los vinos obtenidos son vinos muy mediterráneos, aromáticos y afrutados.

NOTAS DE CATA

Color cereza brillante con matices violetas. En nariz aromas de bayas rojas, permanecen notas balsámicas de su crianza en madera ya que muestra una elegancia en la boca, pero a la vez muy animada, con algunas notas de especias y una acidez equilibrada.