

# Cune®

## CRIANZA 2014

• 90 puntos James Suckling

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
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto Crianza
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2014
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Buena
<b>Varietades de Uva empleada:</b>	85% Tempranillo 15% 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>	4,89
<b>pH:</b>	3,62
<b>Acidez Volátil:</b>	0,44
<b>SO2L/T:</b>	30/80
<b>IPT:</b>	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

La cosecha 2014 supera en cantidad a las dos cosechas anteriores. El año ha transcurrido con una climatología favorable dando como resultado un ciclo vegetativo que permite esperar una buena añada. Tanto los meses de verano como el momento de la recolección han estado marcados por más lluvia de la esperada. Una vez más los tratamientos preventivos realizados en nuestros viñedos, tales como aclareo de racimos y deshojado nos han permitido obtener una uva de calidad. El momento óptimo para realizar la vendimia es en su comienzo el 23 de septiembre con el blanco y su continuación con la tinta hasta que finaliza con buenas perspectivas el 22 de octubre.

### NOTAS DE CATA

Bonito color granate con la elipse en tonos rosados. Atractiva nariz en la que nos encontramos las frutas rojas y el regaliz, aderezados por los aromas golosos que le aporta la crianza en barrica de roble americano. En boca tiene un paso suave y amable con final fresco, a la vez que largo y afrutado. Todo ello nos hace tener un vino muy agradable para seguir degustándolo. Perfecto acompañante de la dieta mediterránea. Temperatura de servicio recomendada entre 16 y 18°.



# Cune®

## CRIANZA 2014

• 90 puntos James Suckling

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
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto Crianza
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2014
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	85% Tempranillo 15% 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>	4,89
<b>pH:</b>	3,62
<b>Acidez Volátil:</b>	0,44
<b>SO2/LT:</b>	30/80
<b>IPT:</b>	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

La cosecha 2014 supera en cantidad a las dos cosechas anteriores. El año ha transcurrido con una climatología favorable dando como resultado un ciclo vegetativo que permite esperar una buena añada. Tanto los meses de verano como el momento de la recolección han estado marcados por más lluvia de la esperada. Una vez más los tratamientos preventivos realizados en nuestros viñedos, tales como aclareo de racimos y deshojado nos han permitido obtener una uva de calidad. El momento óptimo para realizar la vendimia es en su comienzo el 23 de septiembre con el blanco y su continuación con la tinta hasta que finaliza con buenas perspectivas el 22 de octubre.

### NOTAS DE CATA

Bonito color granate con la elipse en tonos rosados. Atractiva nariz en la que nos encontramos las frutas rojas y el regaliz, aderezados por los aromas golosos que le aporta la crianza en bodega de roble americano. En boca tiene un paso suave y amable con final fresco, a la vez que largo y afrutado. Todo ello nos hace tener un vino muy agradable para seguir degustándolo. Perfecto acompañante de la dieta mediterránea. Temperatura de servicio recomendada entre 16 y 18°.