

Cune Crianza 2015

- 92 puntos James Suckling
- Medalla de Oro – Mundus Vini

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”.



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2015
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo, 15% Garnacha tinta and Mazuelo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 50cl. y 35cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5 %
- **Acidez Volátil:** 0,55
- **Acidez Total:** 4,77
- **ASO2L/T:** 3 / 80
- **pH:** 3,62
- **IPT:** 46

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 añada 2015 mejoran tanto cuantitativa como cualitativamente los resultados de las dos cosechas anteriores. Tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable, y tras las labores de campo realizadas para preservar el estado sanitario de la uva, el viñedo ha presentado una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del envero, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad. Con un adelanto de la cosecha de unos 10 días y con una climatología que acompañó en todo momento a una la vendimia realizada de forma selectiva. Se permite culminar las buenas expectativas que se forjaron en los inicios. Permitiendo la elaboración de vinos de alta calidad.

Notas de Cata

Color granate con notas violáceas en el menisco. En nariz sorprende por su intensidad aromática en la que destacamos sobre todo frutos rojos y regaliz en equilibrio con los aromas procedentes de la barrica americana, que nos recuerdan a las vainillas y cacao con algo de caramelo. Su entrada suave en boca nos lleva a un paso redondo con una retronasal larga y afrutada. Es un vino agradable, fresco y perfecto acompañante para todos los platos de la dieta mediterránea. Temperatura de servicio recomendada entre 16 y 18°.