

Cune®

RESERVA 2009

- 90 puntos Parker. Wine Advocate
- 91 puntos Wine Spectator
- 91 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. El éxito del Cune Crianza propició la creación del Cune Reserva, vino fino de Rioja Alta

Nombre del Vino:	CUNE RESERVA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2009
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo, 15 % Garnacha, Graciano y Mazuelo.

Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	C/ 6 Bllas. de 75cl, C/ 24 Bllas de 37,5cl Magnum 1,5l

Grado alcohólico:	13.9 % Vol.
Acidez Total:	5.29 (g/l tartárico)
pH:	3.58
Acidez Volátil:	0.51
SO2L/T:	32/91
IC:	10
IPT	62

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Las uvas son recolectadas manualmente de nuestras viñas de la Rioja Alta. Su fermentación alcohólica transcurre a lo largo de 10 días a una temperatura controlada. Posteriormente y tras la fermentación maloláctica comenzará su etapa en barricas de roble francés y americano. Ésta durará al menos dos años durante los cuales el vino envejecerá adoptando las notas características de los dos tipos de madera. Tras una clarificación natural tiene lugar la segunda fase de envejecimiento, es decir, su permanencia en botella a lo largo de un año en nuestros calado.

DATOS DE LA COSECHA

Vendimia ligeramente adelantada respecto a años anteriores debido a un verano muy caluroso y con escasa pluviometría. Sin embargo, las lluvias caídas a mediados de septiembre, no solo contribuyeron a solucionar los problemas de estrés hídrico de algunos viñedos y a recuperar las expectativas productivas, sino que fueron decisivas para la calidad final de la cosecha, ya que permitieron equilibrar la madurez alcohólica y la madurez fenólica, obteniéndose una cosecha de muy buena calidad.

NOTAS DE CATA

Atractivo e intenso color granate con reminiscencias púrpuras. Interesante nariz, que al igual que su color nos muestran un reserva moderno y juvenil. Podemos encontrar frutos del bosque, ciruela, el característico regaliz, y los aromas procedentes de la crianza en barrica como los toffes, vainillas, chocolates. En boca encontramos un vino de entrada suave, muy goloso, su paso es fuerte aunque el tanino que encontramos está muy pulido. La retronasal nos deja un vino con su personalidad muy marcada por el regaliz del tempranillo y por una carnosidad que le hace ser un vino de trago largo.



Cune®

RESERVA 2009

- 90 puntos Parker. Wine Advocate
- 91 puntos Wine Spectator
- 91 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. El éxito del Cune Crianza propició la creación del Cune Reserva, vino fino de Rioja Alta

Nombre del Vino:	CUNE RESERVA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2009
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo, 15 % Garnacha, Graciano y Mazuelo.

Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	C/ 6 Bllas. de 75cl, C/ 24 Bllas de 37,5cl Magnum 1,5l

Grado alcohólico:	13.9 % Vol.
Acidez Total:	5.29 (g/l tartárico)
pH:	3.58
Acidez Volátil:	0.51
SO2/LT:	32/91
IC:	10
IPT:	62



RESERVA

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Las uvas son recolectadas manualmente de nuestras viñas de la Rioja Alta. Su fermentación alcohólica transcurre a lo largo de 10 días a una temperatura controlada. Posteriormente y tras la fermentación maloláctica comenzará su etapa en barricas de roble francés y americano. Ésta durará al menos dos años durante los cuales el vino envejecerá adoptando las notas características de los dos tipos de madera. Tras una clarificación natural tiene lugar la segunda fase de envejecimiento, es decir, su permanencia en botella a lo largo de un año en nuestros calados hasta el momento de salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

Vendimia ligeramente adelantada respecto a años anteriores debido a un verano muy caluroso y con escasa pluviometría. Sin embargo, las lluvias caídas a mediados de septiembre, no solo contribuyeron a solucionar los problemas de estrés hídrico de algunos viñedos y a recuperar las expectativas productivas, sino que fueron decisivas para la calidad final de la cosecha, ya que permitieron equilibrar la madurez alcohólica y la madurez fenólica, obteniéndose una cosecha de muy buena calidad.

NOTAS DE CATA

Atractivo e intenso color granate con reminiscencias púrpuras. Interesante nariz, que al igual que su color nos muestran un reserva moderno y juvenil. Podemos encontrar frutos del bosque, ciruela, el característico regaliz, y los aromas procedentes de la crianza en barrica como los toffes, vainillas, chocolates. En boca encontramos un vino de entrada suave, muy goloso, su paso es fuerte aunque el tanino que encontramos está muy pulido. La retronasal nos deja un vino con su personalidad muy marcada por el regaliz del tempranillo y por una carnosidad que le hace ser un vino de trago largo.