

Cune®

RESERVA 2010

- 91 puntos Parker. Wine Advocate
- 90 puntos Guía Peñín

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: 2010
Calificación DOCa Cosecha: Excelente
Variedades de Uva empleada: 85% Tempranillo
15% Garnacha, Graciano 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: 13,70 % Vol.
Acidez Total: 5,44 gr/l
pH: 3,56
Acidez Volátil: 0,56 (en gr/l de Acético)
SO2L/T: 32/91 en ppm de Sulfuroso)
IC: 10
IPT: 61

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 su permanencia en botella a lo largo de un año.

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

Intenso color granate con tonalidades purpúreas. Aroma con fuerte presencia varietal, mucho regaliz, frutos del bosque como moras, grosellas, arándanos, notas golosas procedentes de su estancia en barrica americana como los toffes, vainillas, chocolates. En boca está marcado por un tanino amable y pulido siendo un vino con gran personalidad. En retronasal nos deja notas golosas y afrutadas. Es un vino juvenil, moderno, vino fácil de beber y perfecto para maridar tanto las carnes rojas especiadas, como guisos y cocidos.



Cune®

- 91 puntos Parker. Wine Advocate
- 90 puntos Guía Peñín

RESERVA 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. 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:	2010
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo 15% Garnacha, Graciano 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:	13,70 % Vol.
Acidez Total:	5,44 gr/l
pH:	3,56
Acidez Volátil:	0,56 (en gr/l de Acético)
SO₂L/T:	32/91 en ppm de Sulfuroso)
IC:	10
IPT:	61



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 su permanencia en botella a lo largo de un año.

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.