

# Cune®

## RESERVA 2011

- 90 puntos Parker. Wine Advocate

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

<b>Nombre del Vino:</b>	CUNE RESERVA
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2011
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	85% Tempranillo 15% Garnacha, Graciano 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>	5,15 gr/l
<b>pH:</b>	3,59
<b>Acidez Volátil:</b>	0,57 (en gr/l de Acético)
<b>SO<sub>2</sub>LT:</b>	30/92 (en ppm de Sulfuroso)
<b>IC:</b>	10
<b>IPT:</b>	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

Cosecha atípica, con una maduración desigual y heterogénea debido al estrés hídrico y a la falta de contrastes de temperatura entre el día y la noche. Estas condiciones han potenciado la necesidad de realizar una buena selección en la viña y en la entrada de la uva en bodega. La característica fundamental de esta cosecha ha sido la excelente sanidad de las uvas y el desarrollo de unas fermentaciones sin incidencias. A pesar de que la maduración se ha adelantado este año una semana respecto a años anteriores, los vinos obtenidos están bien estructurados.

### NOTAS DE CATA

Vino atractivo y juvenil de color granate oscuro. Intensos aromas a regaliz y frutos del bosque en perfecto equilibrio con las vainillas, chocolates y balsámicos que proceden de la crianza en bodega. En boca es de suave entrada, paso amable y sedoso, con un final fresco y largo. La retronasal es afrutada y golosa, lo que nos incita a continuar degustándolo.



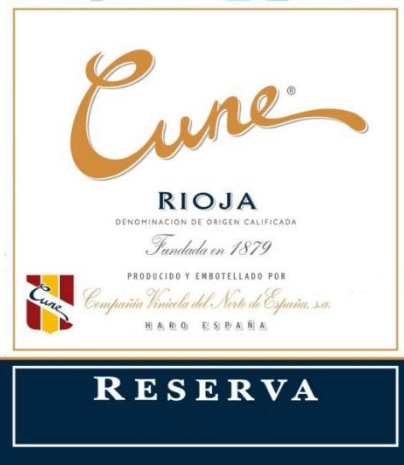
# Cune®

## RESERVA 2011

- 90 puntos Parker. Wine Advocate

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 RESERVA
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2011
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	85% Tempranillo 15% Garnacha, Graciano 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>	5,15 gr/l
<b>pH:</b>	3,59
<b>Acidez Volátil:</b>	0,57 (en gr/l de Acético)
<b>SO<sub>2</sub>L/T:</b>	30/92 (en ppm de Sulfuroso)
<b>IC:</b>	10
<b>IPT:</b>	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

Cosecha atípica, con una maduración desigual y heterogénea debido al estrés hídrico y a la falta de contrastes de temperatura entre el día y la noche. Estas condiciones han potenciado la necesidad de realizar una buena selección en la viña y en la entrada de la uva en bodega. La característica fundamental de esta cosecha ha sido la excelente sanidad de las uvas y el desarrollo de unas fermentaciones sin incidencias. A pesar de que la maduración se ha adelantado este año una semana respecto a años anteriores, los vinos obtenidos están bien estructurados, con altos contenidos en polifenoles y buenas intensidades de color, cualidades que auguran vinos de alta calidad.

### NOTAS DE CATA

Vino atractivo y juvenil de color granate oscuro. Intensos aromas a regaliz y frutos del bosque en perfecto equilibrio con las vainillas, chocolates y balsámicos que proceden de la crianza en barrica. En boca es de suave entrada, paso amable y sedoso, con un final fresco y largo. La retronasal es afrutada y golosa, lo que nos incita a continuar degustándolo. Perfecto acompañante para carnes rojas, cocidos, quesos....