

Cune®

RESERVA 2012

- 93 puntos Wine Spectator

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: 2012
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 botellas de 75cl
C/12 botellas de 75cl, 50cl,
37,5cl y C/24 de 18,75cl

Grado alcohólico: 13,50 % Vol.
Acidez Total: 5,27 gr/l
pH: 3,55
Acidez Volátil: 0,65 (en gr/l de Acético)
SO2L/T: 27/80 (en ppm de Sulfuroso)
IC: 9,5
IPT: 63

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Las uvas son recolectadas manualmente de nuestras viñas de la Rioja Alta. Su fermentación alcohólica transcurre a temperatura controlada. Posteriormente y tras la fermentación maloláctica comienza su etapa en barricas de roble francés y americano. Ésta se prolonga 18 meses durante los cuales el vino evoluciona adoptando las notas características de los dos tipos de madera. Tras una clarificación natural tiene lugar la segunda fase de afinamiento y equilibrado del vino, es decir, su permanencia en botella en nuestros calados hasta el momento de salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2012 ha sido escasa en la DOCa Rioja debido a la sequía que ha caracterizado esta añada. El rendimiento en la viña ha sido menor sobretodo en las zonas de secano y ha afectado a todas las variedades, especialmente al blanco pero esta ausencia de lluvia ha favorecido que la uva llegara a la bodega en un excelente estado sanitario obteniendo unos vinos muy mediterráneos, aromáticos y afrutados. En CVNE empezamos el 20 de septiembre y terminamos el 23 de Octubre, realizando una vendimia lenta y selectiva.

NOTAS DE CATA

Bonito color granate con alguna nota rojiza en el menisco.
Intensidad aromática alta, donde recordamos aromas a frutos del bosque y regaliz que se entremezclan con los procedentes de su crianza en barrica tales como especias, vainillas y notas anisadas.
Su paso por el paladar es suave debido a un tanino bien integrado que le confiere elegancia y largura a una retronasal afrutada y balsámica.
Maridaje recomendado desde pescados a carnes y cocidos.
Temperatura de servicio 18°C



Cune®

RESERVA 2012

• 93 puntos Wine Spectator

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: 2012
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 botellas de 75cl
C/12 botellas de 75cl, 50cl,
37,5cl y C/24 de 18,75cl

Grado alcohólico: 13,50 % Vol.
Acidez Total: 5,27 gr/l
pH: 3,55
Acidez Volátil: 0,65 (en gr/l de Acético)
SO2L/T: 27/80 (en ppm de Sulfuroso)
IC: 9,5
IPT: 63



RESERVA

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Las uvas son recolectadas manualmente de nuestras viñas de la Rioja Alta. Su fermentación alcohólica transcurre a temperatura controlada. Posteriormente y tras la fermentación maloláctica comienza su etapa en barricas de roble francés y americano. Ésta se prolonga 18 meses durante los cuales el vino evoluciona adoptando las notas características de los dos tipos de madera. Tras una clarificación natural tiene lugar la segunda fase de afinamiento y equilibrado del vino, es decir, su permanencia en botella en nuestros calados hasta el momento de salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2012 ha sido escasa en la DOCa Rioja debido a la sequía que ha caracterizado esta añada. El rendimiento en la viña ha sido menor sobretodo en las zonas de secano y ha afectado a todas las variedades, especialmente al blanco pero esta ausencia de lluvia ha favorecido que la uva llegara a la bodega en un excelente estado sanitario obteniendo unos vinos muy mediterráneos, aromáticos y afrutados. En CVNE empezamos el 20 de septiembre y terminamos el 23 de Octubre, realizando una vendimia lenta y selectiva.

NOTAS DE CATA

Bonito color granate con alguna nota rojiza en el menisco.

Intensidad aromática alta, donde recordamos aromas a frutos del bosque y regaliz que se entremezclan con los procedentes de su crianza en bodega tales como especias, vainillas y notas anisadas.

Su paso por el paladar es suave debido a un tanino bien integrado que le confiere elegancia y largura a una retronasal afrutada y balsámica.

Maridaje recomendado desde pescados a carnes y cocidos.

Temperatura de servicio 18°C