

Cune®

RESERVA 2013

- 93 puntos Tim Atkin
- Medalla de Oro Berliner Wein Trophy

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: | 2013 |
| Calificación DOCa Cosecha: | 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: | 5,2 gr/l |
| pH: | 3,63 |
| Acidez Volátil: | 0,57 (en gr/l de Acético) |
| SO2/LT: | 28/80 (en ppm de Sulfuroso) |
| IC: | 11 |
| IPT: | 60 |

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

Esta campaña se ha caracterizado por un retraso en la evolución del ciclo siendo la más tardía del siglo.

Tras una primavera con bajas temperaturas y alta pluviometría y después de un verano corto, llega el momento de la vendimia que se comienza en Bodegas CVNE el 30 de Septiembre con una selección previa de viñedos ya que las agradables temperaturas del mes de octubre hacen prever una buena evolución de aquellos viñedos más castigados por la climatología adversa. La vendimia termina el 31 de Octubre con buenas expectativas para los vinos de esta cosecha.

NOTAS DE CATA

Color granate con intensidad media y notas rojizas en el menisco.

En nariz vamos a percibir los aromas a frutos del bosque y a regaliz bien complementado con las especias, vainillas y torrefactos que aparecen tras la crianza en bodega tanto de roble francés como americano. En boca su paso es largo, marcado y suave con un final característico de ligera frescura. Es un vino juvenil e interesante, además de persistente. Compañero ideal de carnes, pescados y cocidos. Temperatura de servicio 18° C.



Cune®

RESERVA 2013

- 93 puntos Tim Atkin
- Medalla de Oro Berliner Wein Trophy

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: | 2013 |
| Calificación DOCa Cosecha: | 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: | 5,2 gr/l |
| pH: | 3,63 |
| Acidez Volátil: | 0,57 (en gr/l de Acético) |
| SO2L/T: | 28/80 (en ppm de Sulfuroso) |
| IC: | 11 |
| IPT: | 60 |



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

Esta campaña se ha caracterizado por un retraso en la evolución del ciclo siendo la más tardía del siglo. Tras una primavera con bajas temperaturas y alta pluviometría y después de un verano corto, llega el momento de la vendimia que se comienza en Bodegas CVNE el 30 de Septiembre con una selección previa de viñedos ya que las agradables temperaturas del mes de octubre hacen prever una buena evolución de aquellos viñedos más castigados por la climatología adversa. La vendimia termina el 31 de Octubre con buenas expectativas para los vinos de esta cosecha.

NOTAS DE CATA

Color granate con intensidad media y notas rojizas en el menisco.

En nariz vamos a percibir los aromas a frutos del bosque y a regaliz bien complementado con las especias, vainillas y torrefactos que aparecen tras la crianza en barrica tanto de roble francés como americano. En boca su paso es largo, marcado y suave con un final característico de ligera frescura. Es un vino juvenil e interesante, además de persistente.

Compañero ideal de carnes, pescados y cocidos. Temperatura de servicio 18° C.