

Cune Reserva 2014

- 92 puntos *Tim Atkin*
- 91 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. Este vino evolucionó hasta convertirse en el "Crianza", conocido antes como "Tercer Año".



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2014
- **Calificación DOCa Cosecha:** Buena
- **Calificación CVNE:** Buena
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo
15% Garnacha tinta, Graciano y Mazuelo.
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 50cl. y 35cl., 18.75 cl

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5 %
- **Acidez Volátil:** 0,62
- **Acidez Total:** 5,38
- **ASO2L/T:** 32 / 88
- **PH:** 3,62
- **IPT:** 56

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 2014 supera en cantidad a las dos cosechas anteriores. El año ha transcurrido con una climatología favorable dando como resultado un ciclo vegetativo que permite esperar una buena añada. Tanto los meses de verano como el momento de la recolección han estado marcados por más lluvia de la esperada. Una vez más los tratamientos preventivos realizados en nuestros viñedos, tales como aclareo de racimos y deshojado nos han permitido obtener una uva de calidad. El momento óptimo para realizar la vendimia es en su comienzo el 23 de septiembre con el blanco y su continuación con la tinta hasta que finaliza con buenas perspectivas el 22 de octubre.

Notas de Cata

Color burdeos con intensidad media y reminiscencias rosadas en la elipse. En nariz es un vino atractivo con aromas florales y muy afrutados con frutos del bosque entremezclados con los aromas dulces de las especias que proceden de la crianza en bodega de 18 meses. Al degustarlo es un vino suave pero con paso marcado por un tanino sedoso y final fresco que nos proporciona una retronasal larga y compleja.