

Cune®

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

GRAN RESERVA 2008

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.

Nombre del Vino:	CUNE GRAN RESERVA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2008
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo, 10 % Graciano y 5 % Mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	13,6% Vol.
Acidez Total:	5,5 (g/l)
pH:	3,59
Acidez Volátil:	0,55 (g/l)
SO2L/T:	30/88 (mg/l)

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uvas seleccionadas manualmente en nuestros viñedos de Rioja Alta. Su color y estructura se obtiene macerando tras la fermentación alcohólica. La fermentación maloláctica aporta al vino la madurez adecuada para su crianza en barricas de roble americano y francés. Antes de ser embotellado, se clarifica de manera tradicional con claras de huevo. Finalmente pasa a nuestros calados donde envejecerá bajo unas condiciones de temperatura y humedad idóneas hasta el momento de salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2008 se caracteriza por su excelente climatología, temperaturas suaves y abundantes lluvias durante todo el período. La bajada de temperaturas en la última fase de maduración propició un retraso en la fecha de vendimia con respecto a años anteriores, dando como resultado una perfecta evolución de los parámetros de la uva, que junto al bajo rendimiento por hectárea, nos dan una cosecha de gran calidad.

NOTAS DE CATA

Color rubí, brillante y atractivo, de buena intensidad fluidez y caída. Vino con aromas a frutos del bosque que toque ya de madurez, ciertas notas a regaliz, todo ello bien equilibrado con las vainillas, toffes, hojas de tabaco, y toques balsámicos que aportan los largos meses de estancia es las barricas de robles francés y americano. En boca su suave entrada su largura y finura con una ligera acidez al final que nos da un postgusto que junto con la retronasal nos dan un conjunto de vino equilibrado, redondo, con un tanino amable que nos permite un maridaje muy versátil debido a su equilibrio.



Cune®

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

GRAN RESERVA 2008

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.

Nombre del Vino:	CUNE GRAN RESERVA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2008
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo, 10 % Graciano y 5 % Mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	13,6% Vol.
Acidez Total:	5,5 (g/l)
pH:	3,59
Acidez Volátil:	0,55 (g/l)
SO2L/T:	30/88 (mg/l)



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uvas seleccionadas manualmente en nuestros viñedos de Rioja Alta. Su color y estructura se obtiene macerando tras la fermentación alcohólica. La fermentación maloláctica aporta al vino la madurez adecuada para su crianza en barricas de roble americano y francés. Antes de ser embotellado, se clarifica de manera tradicional con claras de huevo. Finalmente pasa a nuestros calados donde envejecerá bajo unas condiciones de temperatura y humedad idóneas hasta el momento de salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2008 se caracteriza por su excelente climatología, temperaturas suaves y abundantes lluvias durante todo el período. La bajada de temperaturas en la última fase de maduración propició un retraso en la fecha de vendimia con respecto a años anteriores, dando como resultado una perfecta evolución de los parámetros de la uva, que junto al bajo rendimiento por hectárea, nos dan una cosecha de gran calidad.

NOTAS DE CATA

Color rubí, brillante y atractivo, de buena intensidad fluidez y caída.

Vino con aromas a frutos del bosque que toque ya de madurez, ciertas notas a regaliz, todo ello bien equilibrado con las vainillas, toffes, hojas de tabaco, y toques balsámicos que aportan los largos meses de estancia es las barricas de robles francés y americano. En boca su suave entrada su largura y finura con una ligera acidez al final que nos da un postgusto que junto con la retronasal nos dan un conjunto de vino equilibrado, redondo, con un tanino amable que nos permite un maridaje muy versátil debido a su equilibrio.

Recomendable con todo tipo de plancha.