

Cune Gran Reserva 2011

- 94 puntos James Suckling
- 90 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.



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2011
- **Calificación DOCa Cosecha:** Excelente
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo, 10 % Graciano, 5% Mazuelo.
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,50 %
- **Acidez Volátil:** 0,75
- **Acidez Total:** 5,47
- **SO₂L/T:** 28,8/92
- **pH:** 3,52
- **IPT:** 56

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. 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

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 a 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, los vinos obtenidos están bien estructurados, con altos contenidos en polifenoles y buena intensidad de color, cualidades que auguran vinos de alta calidad.

Notas de Cata

Bonito color granate con reminiscencias rojizas. En nariz encontramos fruta negra madura y regaliz en perfecto equilibrio con los aromas procedentes de la crianza en barrica como vainilla, toffe, hojas de tabaco, etc. En boca su paso es suave con un tanino amable y sedoso. La ligera acidez final le da al vino una largura con un retrogusto de notas balsámicas y afrutadas. Recomendable con todos los platos de la dieta mediterránea. Temperatura de servicio 18°C.

