

Cune®

ROSADO 2014

• 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.

Nombre del Vino:	CUNE
Tipo de Vino:	Rosado
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2014
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Tempranillo
Tipo de botella:	Bordelesa blanca
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl,
Grado alcohólico:	14,0% Vol
Acidez Total:	6,7 (gr/l)
pH:	3,25
Acidez Volátil:	0,21 (gr/l)
SO2/LT:	25,6/80

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual de uvas tempranillo y encube en depósito de acero inoxidable donde aplicando bajas temperaturas se evita inicialmente la fermentación. El mosto ya con tono rosado es sangrado entre las 24 y 48 horas siguientes al encubado, cuando determinamos que el color es el adecuado. La fermentación se desarrolla sin la fase sólida de hollejos y pepitas, con una temperatura controlada entre los 16°C y 18°C para mantener los aromas y la fruta que caracterizan a este vino.

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

Elegante color rojo fresa con reminiscencias azuladas. Buena intensidad aromática a frutas rojas, resaltando un agradable aroma a regaliz, característico de la variedad tempranillo. Paladar untuoso y equilibrado por una buena evolución sensorial del vino. En el final de boca, las sensaciones del aroma se prolongan, agradables y delicadas. Se adapta a cualquier plato y situación, es perfecto para aperitivos, arroz, pasta, sopa de pescado incluso comida oriental.



Cune®

ROSADO 2014

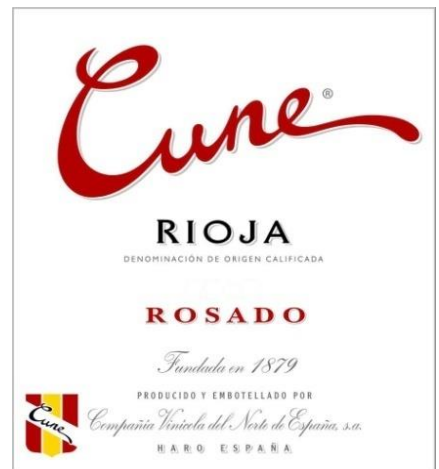
• 90 puntos Wine Spectator

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.

Nombre del Vino: CUNE
Tipo de Vino: Rosado
Zona de Producción: Rioja
Cosecha: 2014
Calificación DOCa Cosecha: Buena
Variedades de Uva empleada: 100% Tempranillo

Tipo de botella: Bordelesa blanca
Cajas y botellas: Cajas de 6 botellas de 75cl,

Grado alcohólico: 14,0% Vol
Acidez Total: 6,7 (gr/l)
pH: 3,25
Acidez Volátil: 0,21 (gr/l)
SO2L/T 25,6/80



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual de uvas tempranillo y encube en depósito de acero inoxidable donde aplicando bajas temperaturas se evita inicialmente la fermentación. El mosto ya con tono rosado es sangrado entre las 24 y 48 horas siguientes al encubado, cuando determinamos que el color es el adecuado. La fermentación se desarrolla sin la fase sólida de hollejos y pepitas, con una temperatura controlada entre los 16°C y 18°C para mantener los aromas y la fruta que caracterizan a este vino.

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

Elegante color rojo fresa con reminiscencias azuladas. Buena intensidad aromática a frutas rojas, resaltando un agradable aroma a regaliz, característico de la variedad tempranillo. Paladar untuoso y equilibrado por una buena evolución sensorial del vino. En el final de boca, las sensaciones del aroma se prolongan, agradables y delicadas. Se adapta a cualquier plato y situación, es perfecto para aperitivos, arroz, pasta, sopa de pescado incluso comida oriental.