

Cune®

ROSADO 2015

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:	2015
Calificación DOCa Cosecha:	Sin calificar
Variedades de Uva empleada:	100% Tempranillo
Tipo de botella:	Bordelesa blanca
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl,
Grado alcohólico:	13,7% Vol
Acidez Total:	6,7 (gr/l)
pH:	3,35
Acidez Volátil:	0,3 (gr/l)
SO₂LT:	27/80

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

La añada 2015 mejoran tanto cuantitativa como cualitativamente los resultados de las dos cosechas anteriores. Tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable, y tras las labores de campo realizadas para preservar el estado sanitario de la uva, el viñedo ha presentado una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del envero, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad. Con un adelanto de la cosecha de unos 10 días y con una climatología que acompañó en todo momento a una la vendimia realizada de forma selectiva. Se permite culminar las buenas expectativas que se forjaron en los inicios. Permitiendo la elaboración de vinos de alta calidad.

NOTAS DE CATA

Color fresa muy vivo, nariz intensa, destacan las sensaciones golosas que recuerdan a los palotes de fresa, buen equilibrio de fruta roja con matices florales. En boca es sabroso, amplio, con carácter frutal y una buena acidez que le da frescura y persistencia. Un vino muy versátil para acompañar aperitivos, entremeses, pastas, legumbres, pescado azul y carnes ligeras. Temperatura de servicio recomendada 8-10°C.

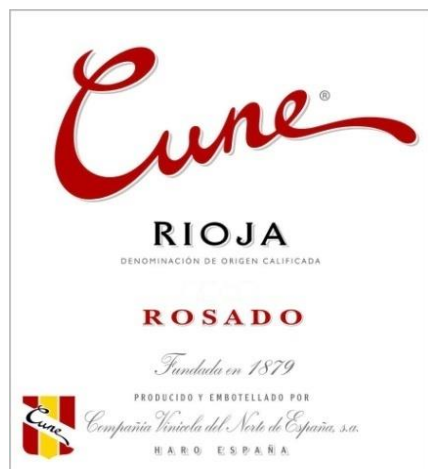


Cune[®]

ROSADO 2015

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:	2015
Calificación DOCa Cosecha:	Sin calificar
Variedades de Uva empleada:	100% Tempranillo
Tipo de botella:	Bordelesa blanca
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	13,7% Vol
Acidez Total:	6,7 (gr/l)
pH:	3,35
Acidez Volátil:	0,3 (gr/l)
SO₂L/T:	27/80



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

La añada 2015 mejoran tanto cuantitativa como cualitativamente los resultados de las dos cosechas anteriores. Tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable, y tras las labores de campo realizadas para preservar el estado sanitario de la uva, el viñedo ha presentado una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del envero, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad. Con un adelanto de la cosecha de unos 10 días y con una climatología que acompañó en todo momento a una vendimia realizada de forma selectiva. Se permite culminar las buenas expectativas que se forjaron en los inicios. Permitiendo la elaboración de vinos de alta calidad.

NOTAS DE CATA

Color fresa muy vivo, nariz intensa, destacan las sensaciones golosas que recuerdan a los palotes de fresa, buen equilibrio de fruta roja con matices florales. En boca es sabroso, amplio, con carácter frutal y una buena acidez que le da frescura y persistencia. Un vino muy versátil para acompañar aperitivos, entremeses, pastas, legumbres, pescado azul y carnes ligeras. Temperatura de servicio recomendada 8-10°C.