

Cune®

ROSADO 2016

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: | 2016 |
| Calificación DOCa Cosecha: | Muy Buena |
| Variedades de Uva empleada: | 100% Tempranillo |
| Tipo de botella: | Bordelesa blanca |
| Cajas y botellas: | Cajas de 6 botellas de 75cl |
| Grado alcohólico: | 13,5% Vol |
| Acidez Total: | 5,37 (gr/l) |
| pH: | 3,38 |
| Acidez Volátil: | 0,19 (gr/l) |
| SO2L/T: | 25/80 |

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

Nos encontramos ante un año de una calidad excelente en CVNE caracterizado por la ausencia de precipitaciones de mayo a octubre.

El año comenzó con un invierno cálido y seco y un inicio de primavera lluviosa.

Un mes de agosto con temperaturas superiores a la media y sin lluvia retrasó el ciclo vegetativo, pero llegó septiembre con alguna precipitación dando un respiro a la planta y permitiendo una buena maduración de la uva resultando una vendimia tardía, de gran calidad y con un excelente estado sanitario.

NOTAS DE CATA

Atractivo color rojo fresa con tonalidad azulada en el menisco.

Intenso aroma a frutos rojos como fresa, grosella roja o frambuesa Y con unas notas dulces a golosinas que nos traen recuerdos que nos devuelven a la infancia. Naturalmente no podía faltar el regaliz rojo, muy presente en el aroma de este vino. Todo ello nos incita a probarlo, y es aquí donde descubrimos un mundo de sensaciones, ya que tanto en la entrada como en su paso por el paladar presenta un perfecto equilibrio entre la sensación de dulzor y la acidez, dándole un frescor que lo prolonga hasta la retronasal, dejándonos un final tan agradable que resulta perfecto como acompañante de aperitivos, entremeses, pastas, legumbres, pescado azul y carnes ligeras. Temperatura de servicio recomendada 8-10°C.



Cune[®]

ROSADO 2016

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: | 2016 |
| Calificación DOCa Cosecha: | Muy Buena |
| Variedades de Uva empleada: | 100% Tempranillo |
| Tipo de botella: | Bordelesa blanca |
| Cajas y botellas: | Cajas de 6 botellas de 75cl |
| Grado alcohólico: | 13,5% Vol |
| Acidez Total: | 5,37 (gr/l) |
| pH: | 3,38 |
| Acidez Volátil: | 0,19 (gr/l) |
| SO2/LT: | 25/80 |



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

Nos encontramos ante un año de una calidad excelente en CVNE caracterizado por la ausencia de precipitaciones de mayo a octubre.

El año comenzó con un invierno cálido y seco y un inicio de primavera lluviosa.

Un mes de agosto con temperaturas superiores a la media y sin lluvia retrasó el ciclo vegetativo, pero llegó septiembre con alguna precipitación dando un respiro a la planta y permitiendo una buena maduración de la uva resultando una vendimia tardía, de gran calidad y con un excelente estado sanitario.

NOTAS DE CATA

Atractivo color rojo fresa con tonalidad azulada en el menisco.

Intenso aroma a frutos rojos como fresa, grosella roja o frambuesa Y con unas notas dulces a golosinas que nos traen recuerdos que nos devuelven a la infancia. Naturalmente no podía faltar el regaliz rojo, muy presente en el aroma de este vino. Todo ello nos incita a probarlo, y es aquí donde descubrimos un mundo de sensaciones, ya que tanto en la entrada como en su paso por el paladar presenta un perfecto equilibrio entre la sensación de dulzor y la acidez, dándole un frescor que lo prolonga hasta la retronasal, dejándonos un final tan agradable que resulta perfecto como acompañante de aperitivos, entremeses, pastas, legumbres, pescado azul y carnes ligeras.

Temperatura de servicio recomendada 8-10°C.