

# Cune Rosado 2017

*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:** Rosado
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2017
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy Buena
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Tempranillo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl

## *Datos Analíticos*

- **Grado alcohólico:** 13,50 %
- **Acidez Volátil:** 0,23
- **Acidez Total:** 6,5
- **ASO2L/T:** 32 / 80
- **pH:** 3,3
- **IPT:** 49

## *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 cosecha 2017 ha resultado ser la más complicada de los últimos años, debido a las condiciones climatológicas, siendo muy temprana, escasa y de una calidad impecable. Comenzamos el año con temperaturas más altas de lo habitual, lo que propició un adelanto del ciclo vegetativo, una helada sufrida a finales de abril afectó en gran medida a una producción ya mermada por la sequía. El alivio llegó a finales de julio en forma de tormentas, lo que contribuyó a completar el equilibrio vegetativo y a mejorar las expectativas de producción.

Como siempre la realización de labores de campo oportunas en cada momento y una recogida selectiva han contribuido en esta excepcional campaña.

## *Notas de Cata*

Bonito color rojo fresa con tonalidades rosas en el menisco. Elevada y alegre intensidad aromática que nos recuerda a las gominolas. Encontramos regaliz rojo, fresas y frambuesas. En boca es un vino que entra fácil, su paso es suave y marcado por la untuosidad que le da largura y frescor. La retronasal es muy agradable. Para aconsejar un maridaje nos basamos en la versatilidad del vino. Perfecto con arroces, marisco y todo tipo de aperitivos incluso de la comida oriental. Temperatura de servicio recomendada 8-10°C.

