

# Cune Rosado 2018

*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:** 2018
- **Calificación DOCa Cosecha:** Pendiente calificación
- **Variedades de uva empleada:** 100% Tempranillo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl

## Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13 %
- **Acidez Volátil:** 0,38
- **Acidez Total:** 5,80
- **SO<sub>2</sub> L/T :** 20/ 67
- **pH:** 3,42

## Características de 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 qué color es el adecuado. La fermentación se desarrolla en fase líquida con una temperatura controlada entre los 16 y 18°C para mantener los aromas y la fruta que caracterizan a este vino.

## Datos de la Cosecha

La vendimia 2018 comienza en Bodegas CVNE el 19 de septiembre y finaliza el 26 de octubre con un buen pronóstico. Todo gracias al cuidado que se pone en la realización de las labores de campo en los momentos oportunos y eso que este año ha sido especialmente difícil debido a las condiciones climatológicas adversas. Comenzando por un otoño seco, arrastrando una de las sequías más graves de la historia, llega el invierno con las esperadas lluvias, fríos, heladas y nieves que eran habituales hace años. A esto le sigue una primavera fría y lluviosa y un verano cálido. Considerando que ha sido el año con mayor nivel de precipitaciones, la vendimia se ha realizado de manera tranquila y de forma selectiva.

## Notas de Cata

Color rojo fresa con reflejos rosas.

En nariz tiene una buena intensidad, donde podemos reconocer aromas a fruta como fresas, grosellas, moras que nos recuerdan a las gominolas.

En boca es un vino que tiene una entrada suave, con un paso marcado por la frescura. El final es ligeramente ácido, prolongando así su estancia en la retronasal donde percibimos el regaliz clásico de la variedad tempranillo.

Temperatura de servicio recomendada 8-10°C.

