

# Cune Rosado 2019

*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:** 2019
- **Calificación DOCa Cosecha:** Pendiente de calificación
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100 Tempranillo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl

## *Datos Analíticos*

- **Grado alcohólico:** 13 % Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,30
- **Acidez Total:** 4,5
- **SO<sub>2</sub> Libre / Total:** 24/78
- **pH:** 3,35
- **Apto para veganos**

## *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 que el color es el adecuado. La fermentación se desarrolla a 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 vendimia comienza en CVNE el 12 de septiembre y finaliza el 15 de octubre.

El estado vegetativo del viñedo ha sido muy bueno a nivel de sanidad tanto en Rioja Alta como Rioja Alavesa.

Se produjo una disminución de la tasa de cuajado debido a oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones y como consecuencia, se obtienen racimos pequeños y sueltos, menos compactos, lo que aumentó la calidad considerablemente.

La fenología del viñedo vino con retraso con respecto al año pasado, pero las bajas producciones provocaron una maduración más temprana, igualando las fechas de vendimia.

La recogida de la uva transcurre tranquila y escalonadamente pudiendo realizar una buena selección de la uva tanto en campo como en bodega.

## *Notas de cata*

Color fresa con reflejos azulados muy sutiles.

En nariz presenta aroma a gominolas y frutas rojas con toques de regaliz rojo.

En boca es un vino con una entrada golosa y un paso suave por el paladar finalizando en una retronasal larga y afrutada. Dejándonos un grato recuerdo en el paladar.

Maridaje aconsejado, arroces, marisco y todo tipo de aperitivos. Recomendado también para la comida oriental.

Temperatura de servicio recomendada 8-10°C.