

Cune®

CRIANZA 2011

- 89 puntos Parker. Wine Advocate
- 90 puntos Guía Peñín

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. Este vino evolucionó hasta convertirse en el "Crianza", conocido antes como "Tercer Año".

Nombre del Vino:	CUNE
Tipo de Vino:	Tinto Crianza
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2011
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	80% Tempranillo 20% Garnacha tinta y Mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl Caja de 12 botellas de 75cl, 50cl, 37,5cl y Caja de 24 de 18,75cl
Grado alcohólico:	13,50 % Vol.
Acidez Total:	4,74
pH:	3,66
Acidez Volátil:	0,50
SO2/LT:	32/80
IPT:	48



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de uvas procedentes de nuestros viñedos de La Rioja Alta. La fermentación maloláctica tiene lugar en depósito y posteriormente el vino es criado en barricas de roble americano durante un año, periodo en el que adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual su finura y expresión global.

DATOS DE LA COSECHA

Cosecha atípica, con una maduración desigual y heterogénea debido al estrés hídrico y a la falta de contrastes de temperatura entre el día y la noche. Estas condiciones han potenciado la necesidad de realizar una buena selección en la viña y en la entrada de la uva en bodega. La característica fundamental de esta cosecha ha sido la excelente sanidad de las uvas y el desarrollo de unas fermentaciones sin incidencias. A pesar de que la maduración se ha adelantado este año una semana respecto a años anteriores, los vinos obtenidos están bien estructurados, con altos contenidos en polifenoles y buenas intensidades de color, cualidades que auguran vinos de alta calidad.

NOTAS DE CATA

Color cereza brillante con matices violetas. En nariz aromas de bayas rojas, permanecen notas balsámicas de su crianza en madera ya que muestra una elegancia en la boca, pero a la vez muy animada, con algunas notas de especias y una acidez equilibrada.

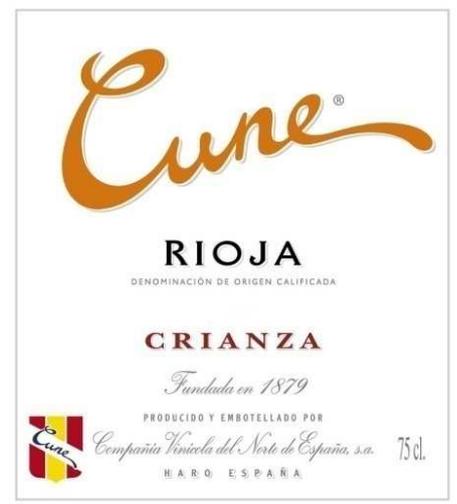
Cune®

- 89 puntos Parker. Wine Advocate
- 90 puntos Guía Peñín

CRIANZA 2011

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. Este vino evolucionó hasta convertirse en el "Crianza", conocido antes como "Tercer Año".

Nombre del Vino:	CUNE
Tipo de Vino:	Tinto Crianza
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2011
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	80% Tempranillo 20% Garnacha tinta y Mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl Caja de 12 botellas de 75cl, 50cl, 37,5cl y Caja de 24 de 18,75cl
Grado alcohólico:	13,50 % Vol.
Acidez Total:	4,74
pH:	3,66
Acidez Volátil:	0,50
SO2L/T:	32/80
IPT:	48



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de uvas procedentes de nuestros viñedos de La Rioja Alta. La fermentación maloláctica tiene lugar en depósito y posteriormente el vino es criado en barricas de roble americano durante un año, periodo en el que adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual su finura y expresión global.

DATOS DE LA COSECHA

Cosecha atípica, con una maduración desigual y heterogénea debido al estrés hídrico y a la falta de contrastes de temperatura entre el día y la noche. Estas condiciones han potenciado la necesidad de realizar una buena selección en la viña y en la entrada de la uva en bodega. La característica fundamental de esta cosecha ha sido la excelente sanidad de las uvas y el desarrollo de unas fermentaciones sin incidencias. A pesar de que la maduración se ha adelantado este año una semana respecto a años anteriores, los vinos obtenidos están bien estructurados, con altos contenidos en polifenoles y buenas intensidades de color, cualidades que auguran vinos de alta calidad.

NOTAS DE CATA

Color cereza brillante con matices violetas. En nariz aromas de bayas rojas, permanecen notas balsámicas de su crianza en madera ya que muestra una elegancia en la boca, pero a la vez muy animada, con algunas notas de especias y una acidez equilibrada.