

Cune®

RESERVA 2010

- 91 puntos Parker. Wine Advocate
- 90 puntos Peñín Guide

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. El éxito del Cune Crianza propició la creación del Cune Reserva, vino fino de Rioja Alta

| | |
|------------------------------------|--|
| Nombre del Vino: | CUNE RESERVA |
| Tipo de Vino: | Tinto |
| Zona de Producción: | Rioja |
| Cosecha: | 2010 |
| Calificación DOCa Cosecha: | Excelente |
| Variedades de Uva empleada: | 85% Tempranillo 15% Garnacha, Graciano y Mazuelo. |
| Tipo de botella: | Bordelesa |
| Cajas y botellas: | C/6 botellas de 75cl C/12 botellas de 75cl, 50cl, 37,5cl y C/24 de 18,75cl |
| Grado alcohólico: | 13,70 % Vol. |
| Acidez Total: | 5,44 gr/l |
| pH: | 3,56 |
| Acidez Volátil: | 0,56 (en gr/l de Acético) |
| SO2L/T: | 32/91 en ppm de Sulfuroso |

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Las uvas son recolectadas manualmente de nuestras viñas de la Rioja Alta. Su fermentación alcohólica transcurre a lo largo de 10 días a una temperatura controlada. Posteriormente y tras la fermentación maloláctica comenzará su etapa en barricas de roble francés y americano. Ésta durará al menos dos años durante los cuales el vino envejecerá adoptando las notas características de los dos tipos de madera. Tras una clarificación natural tiene lugar su permanencia en botella a lo largo de un año.

DATOS DE LA COSECHA

La evolución del viñedo en esta cosecha 2010 ha sido muy buena en su conjunto. El excelente estado vegetativo y sanitario viene dado por una favorable climatología. La vendimia comienza puntualmente con respecto a la media tradicional y transcurre lenta y sin incidencias a lo largo del mes de octubre, propiciando una recogida selectiva, y confirmándose la buena evolución de la maduración dando como recompensa un fruto de excelente calidad.

NOTAS DE CATA

Juvenil color granate con tonos azulados en la elipse. Buena intensidad aromática destacando las frutas del bosque y el regaliz que se complementan en un perfecto equilibrio con las vainillas y los tostados procedentes de la barrica de roble americano. A su paso por el paladar nos deja sensaciones de equilibrio y redondez dejándonos un vino goloso con un agradable final de boca. Compañero ideal para la dieta mediterránea.



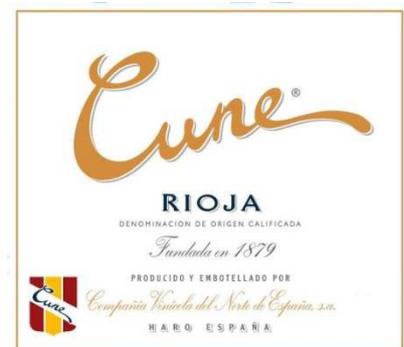
Cune®

RESERVA 2010

- 91 puntos Parker. Wine Advocate
- 90 puntos Peñín Guide

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 RESERVA |
| Tipo de Vino: | Tinto |
| Zona de Producción: | Rioja |
| Cosecha: | 2010 |
| Calificación DOCa Cosecha: | Excelente |
| Varietades de Uva empleada: | 85% Tempranillo, 15% Garnacha, Graciano y Mazuelo. |
| Tipo de botella: | Bordelesa |
| Cajas y botellas: | C/6 botellas de 75cl C/12 botellas de 75cl, 50cl, 37,5cl y C/24 de 18,75cl |
| Grado alcohólico: | 13,70 % Vol. |
| Acidez Total: | 5,44 gr/l |
| pH: | 3,56 |
| Acidez Volátil: | 0,56 (en gr/l de Acético) |
| SO2L/T: | 32/91 en ppm de Sulfuroso) |
| IC: | 10 |
| IPT: | 61 |



RESERVA

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Las uvas son recolectadas manualmente de nuestras viñas de la Rioja Alta. Su fermentación alcohólica transcurre a lo largo de 10 días a una temperatura controlada. Posteriormente y tras la fermentación maloláctica comenzará su etapa en barricas de roble francés y americano. Ésta durará al menos dos años durante los cuales el vino envejecerá adoptando las notas características de los dos tipos de madera. Tras una clarificación natural tiene lugar su permanencia en botella a lo largo de un año.

DATOS DE LA COSECHA

La evolución del viñedo en esta cosecha 2010 ha sido muy buena en su conjunto. El excelente estado vegetativo y sanitario viene dado por una favorable climatología. La vendimia comienza puntualmente con respecto a la media tradicional y transcurre lenta y sin incidencias a lo largo del mes de octubre, propiciando una recogida selectiva, y confirmándose la buena evolución de la maduración dando como recompensa un fruto de excelente calidad.

NOTAS DE CATA

Juvenil color granate con tonos azulados en la elipse. Buena intensidad aromática destacando las frutas del bosque y el regaliz que se complementan en un perfecto equilibrio con las vainillas y los tostados procedentes de la bodega de roble americano. A su paso por el paladar nos deja sensaciones de equilibrio y redondez dejándonos un vino goloso con un agradable final de boca. Compañero ideal para la dieta mediterránea.