

# 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.

# Cune Rosado 2018

*The first wine of this winery was named after its initials. At the beginning a red 'clarete' wine was made as a fine wine in the style of the Bordeaux "Claret" produced by the great chateaux's of the Medoc*



- **Type of wine:** Rose
- **Region of production:** Rioja
- **Year:** 2018
- **DOCa vintage rating:** TBA
- **Grape Varieties:** 100% Tempranillo
- **Bottle type:** Bordeaux
- **Bottle size:** 75cl.

## Analytical data

- **Alcoholic volume:** 13 %
- **Total Acidity:** 5.80
- **pH:** 3.42
- **Volatile acidity:** 0.38
- **SO<sub>2</sub> F/T:** 20/67

## Winemaking

Hand picked tempranillo grapes were placed in stainless steel tanks and kept at low temperatures to delay the onset of fermentation. Once the must has developed adequate colour, between 24 and 48 hours later, it is drained from the vat. Fermentation then follows at a controlled temperature of between 16 and 18°C to preserve the aromas and fruits that characterize this wine.

## Vintage / Harvest description

The 2018 harvest began at CVNE on the 19th September and ended on the 26th October. Given the adverse weather conditions of this year's harvest, timing of key tasks in the vineyard was critical to obtaining high quality grapes. The harvest began with a dry autumn, following one of the worst droughts in history, and winter began with long awaited rains, cold spells, frost and snow, which were common in past years. There then followed a cold, wet spring and a warm summer. Considering that this was a year with high rainfall, the harvest took place calmly and selectively.

## Tasting notes

Strawberry red in colour with rose pink glints. The nose is intense with aromas of ripe fruits such as strawberries, redcurrants and mulberries, hinting at candy. On the palate, the wine is fresh and shows fresh acidity and good length. Tempranillo's classic aroma of liquorice appears on the aftertaste. Recommended service temperature 8-10°C.

