

# Cune Reserva 2015

- 93 puntos James Suckling
- 92 puntos Wine Enthusiast
- 92 puntos Vinous
- 91 puntos Tim Atkin
- 90 puntos R. Parker – Wine Advocate
- 90 puntos Wine Spectator

*El primer vino que se produjo en la bodega de CVNE fue nombrado bajo sus iniciales. Un simple error ortográfico entre la U y la V creo la marca.*



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2015
- **Calificación DOCa Rioja:** Muy Buena
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo  
15% Garnacha Tinta, Graciano y Mazuelo.
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 50cl. y 35cl., 18.75 cl

## Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14 %
- **Acidez Volátil:** 0,67
- **Acidez Total:** 5,30
- **SO<sub>2</sub> L/T:** 28,8 / 80
- **PH:** 3,64
- **IPT:** 61

## Características de Elaboración

Las uvas son recolectadas manualmente de nuestras viñas de la subzona de Rioja Alta. La fermentación alcohólica transcurre a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente y tras la fermentación maloláctica comienza su crianza en barricas de roble francés y americano. Ésta se prolonga 18 meses durante los cuales el vino evoluciona adoptando las notas características de los dos tipos de madera. Tras una clarificación natural tiene lugar la segunda fase de afinamiento y equilibrado del vino, es decir, su permanencia en botella en nuestros calados por un mínimo de 18 meses hasta el momento de salir al mercado.

## Datos de la Cosecha

Ciclo vegetativo de 182 días. En CVNE comienza la vendimia el 9 de septiembre y finaliza el 9 de octubre. La añada 2015 mejora tanto cuantitativa como cualitativamente los resultados de las 2 cosechas anteriores. El ciclo vegetativo ha contado con una climatología muy favorable y el viñedo ha presentado una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad. Durante la vendimia la climatología acompañó en todo momento.

## Notas de Cata

Color burdeos con intensidad media y tonalidades rosadas en el menisco. Buena intensidad aromática donde percibimos aromas a frutos del bosque recién cogidos junto con notas de regaliz típicas de la variedad tempranillo. Todo ello bien combinado con los aromas dulces de las especias que proceden de la crianza en barrica de 225l durante 18 meses. En boca tiene una entrada suave y un paso marcado por un tanino amable que nos proporciona una retronasal larga, afrutada y muy juvenil.

El vino marida a la perfección con carnes, pescados, cocidos, quesos...

Temperatura de servicio recomendada 18°C.

# Cune Reserva 2015

- 93 James Suckling points
- 92 Wine Enthusiast points
- 92 Vinous points
- 91 Tim Atkin points
- 90 R. Parker – Wine Advocate points
- 90 Wine Spectator points

The first wine produced by CVNE was named after its initials. A simple orthographic mistake where the V was written as U resulted in the creation of the Cune brand.



- **Type of wine:** Red
- **Region of production:** Rioja
- **Year:** 2015
- **DOCa vintage rating:** Very Good
- **CVNE vintage rating:** Excellent
- **Grape Varieties:** 85% Tempranillo, 15% Garnacha Tinta, Graciano and Mazuelo.
- **Bottle type:** Bordeaux
- **Bottle size:** 75cl., 50cl., 37.5 cl., 18.75 cl

## Analytical data

- **Alcoholic volume:** 14 %
- **Total Acidity:** 5.30
- **PH:** 3.64
- **Volatile acidity:** 0.67
- **SO<sub>2</sub> L/T:** 28.8/80
- **TPI:** 61

## Winemaking

The grapes were handpicked from our vineyards in the Rioja Alta sub-region, and then fermented at controlled temperatures in stainless steel vats. Following full malolactic fermentation, the wine was racked to 225l American and French oak barrels where it was aged for 18 months and during which it acquired typical notes from both types of wood.

After clarifying naturally, the wine was bottled and placed in our underground cellars where it continued to evolve and refine for a minimum of 18 months until being released to the market.

## Vintage / Harvest description

The 2015 growing season lasted 182 days. At CVNE the harvest began on the 9<sup>th</sup> September and ended on the 9<sup>th</sup> October yielding better quantity and quality than the previous two harvests. Throughout the growing season the weather conditions were optimum, with these favourable conditions leading to the development of a healthy vineyard and consequent high hopes for a good vintage. Good weather accompanied the harvest itself and the production of high quality wines was made possible.

## Tasting notes

Medium intensity ruby in colour with a pink hint at the rim. The nose shows good aromatic intensity with aromas of fresh wild berries and liquorice which are typical of wines made from Tempranillo grapes. These are well integrated with the sweet spice aromas from the barrel ageing process. The palate is soft and marked by silky tannins and a long, fruity and youthful finish. This wine pairs well with all types of meat, fish, stews and cheeses.

Recommended service temperature 18°C.