

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:** Excelente
- **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
- **SO₂ 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.

Cune Rosado 2019

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:** Rosé
- **Region of production:** Rioja
- **Year:** 2019
- **DOCa vintage rating:** Excellent
- **CVNE vintage rating:** Excellent
- **Grape varieties:** 100% Tempranillo
- **Type of bottle:** Bordeaux
- **Bottle size:** 75cl.

Analytical data

- **Alcoholic volume:** 13 % Vol.
- **Total acidity:** 4.5
- **pH:** 3.35
- **Volatile acidity:** 0.30
- **SO₂ Free / Total:** 24/78
- **Suitable for vegans**

Winemaking

Tempranillo grapes were hand harvested and transferred to stainless steel vats where cooling was applied to delay the onset of fermentation. Between 24 and 48 hours later, once the desired colour had been reached, the now pink tinged must was drained from the vat. Fermentation took place at controlled temperatures of between 16 and 18°C in order to preserve the aromas and fruit characteristics which characterise this wine.

Vintage / Harvest description

The harvest began at CVNE on the 12th September and ended on the 15th October.

The growing season was a healthy one in both Rioja Alta and Rioja Alavesa.

There was a slight reduction in fruit set due to variations in temperature and some rain, and, consequently, smaller bunches of loosely packed grapes developed and which considerably increased their final quality.

Subsequent grape ripening was slightly later than the previous year but low yields lead to early ripening, so leading to similar harvest dates.

Harvest took place calmly and gradually, permitting a high level of selection in both vineyard and winery.

Tasting notes

The wine is strawberry red in colour with subtle blue hints at the rim.

The nose gives aromas of sweets and red fruits with a touch of red liquorice.

On the palate, the wine is very appetising with a smooth mouth feel and a long and fruit driven finish.

Suggestions for food matching include rice dishes, seafood and all kinds of aperitif, as well and being a good accompaniment to oriental foods.

Recommended serving temperature 8-10°C.