

# Cune Crianza 2017

*El primer vino que se produjo en la Compañía fue nombrado bajo sus iniciales. Un simple, feliz error ortográfico entre la U y la V creó la icónica marca Cune.*

*Inicialmente este vino se elaboraba al estilo de los “claret” del Medoc Bordelés. Este vino evolucionó hasta convertirse en el “Crianza”, conocido antes como “Tercer Año”.*



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2017
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Muy Buena
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo, 15% Garnacha tinta y Mazuelo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 50cl., 37,5cl. Y 18,7cl

## Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14 % Vol.
- **Acidez Total:** 5,2
- **pH:** 3,60
- **Azúcar residual:** < 4.0
- **Acidez Volátil:** 0,6
- **SO<sub>2</sub> Libre / Total:** 28,8/80
- **Índice Polifenoles Totales :** 58
- **Apto para Veganos**

## Características de 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, período en el que adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual que su finura y expresión global.

## Datos de la Cosecha

La cosecha 2017 estuvo marcada por la sequía y las heladas que afectaron a gran parte de la zona occidental de Europa, incluida la parte norte de la Península Ibérica. En Rioja comenzamos el año con temperaturas más altas de lo habitual, lo que propició un adelanto del ciclo vegetativo. Esto fue determinante para que la helada sufrida en la madrugada del 28 de Abril afectara a una producción ya mermada por la sequía.

La cosecha se vio reducida en toda la DOC Rioja en un 25%. Nuestra producción propia, en un 50%. Pero aunque escasa, la uva fue de gran calidad, con vinos estructurados y de gran potencial de envejecimiento. La realización de labores de campo oportunas en cada momento y una recogida selectiva contribuyeron a esta excepcional campaña. Nuestra vendimia comenzó el 23 de agosto y finalizó el 6 de octubre.

## Notas de Cata

Juvenil color granate y ribete de tonos azulados. Buena intensidad aromática destacando las frutas rojas y el regaliz en un perfecto equilibrio con las vainillas y los tostados procedentes de la barrica de roble americano. Su paso por el paladar es goloso con un tanino amable y sedoso dejándonos una retronasal muy agradable. Compañero ideal para la dieta mediterránea. Temperatura de servicio 16-18°C

# Cune Crianza 2017

*The winery's first wine was named after its initials. A simple mistake, a typo, where the V was written as U, resulted in the creation of the iconic Cune brand.*

*Initially, the wine was produced as a red 'clarete', a fine wine in the style of the Claret produced by the great chateaux of the Medoc.*

*This wine, formerly known as 'Tercer Año' or '3rd year', is today named 'Crianza'.*



- **Type of wine:** Red
- **Region of production:** Rioja
- **Year:** 2017. Vintage number 138 for the company
- **DOCa vintage rating:** Very good
- **CVNE vintage rating:** Very good
- **Grape varieties:** 85% Tempranillo, 15% Garnacha Tinta and Mazuelo
- **Bottle type:** Bordeaux
- **Bottle size:** 75 cl.

## Analytical data

- **Alcoholic volume:** 14 % Vol.
- **Total acidity:** 5.2
- **pH:** 3.60
- **Residual sugar:** < 0.4
- **Volatile acidity:** 0.6
- **SO<sub>2</sub> Free / Total :** 29/80
- **Total Polyphenols Index:** 58
- **Suitable for vegans**

## Winemaking

Grapes from our vineyards in Rioja Alta were fermented in stainless steel vats at controlled temperature. The malolactic fermentation was completed in the vat. The wine then aged for a year in American oak barrels. During this time, it acquired the aromatic balance that characterises CVNE Crianza wine along with its finesse and overall expression.

## Vintage / Harvest description

The 2017 harvest was marked by drought and frosts across most of Western Europe, including the northern part of the Iberian Peninsula.

In Rioja Alta, temperatures were higher than usual at the beginning of the year, bringing on an early start to the growing season. This compounded the effect of a heavy frost in the early hours of the 28th of April. To add insult to injury, the vines were already suffering from a persistent drought.

The crop was reduced for the entire Rioja region by some 25%. Our own production from CVNE's vineyards suffered a 50% loss. However, although we had a lot less grapes, these were of high quality and produced wines of structure and great ageing potential. Heavy vineyard work throughout the year and selective harvesting saved this exceptional year.

Harvest began on the 23rd of August and ended on the 6th of October.

## Tasting notes

Youthful garnet in colour with bluish hints at the rim. Good aromatic intensity reveals notes of red fruit and liquorice in perfect balance with vanilla and toasted notes from the American oak barrels. The wine is ripe with soft, silky tannins and has a pleasant aftertaste. An ideal part of the Mediterranean Diet. Recommended serving temperature 16-18°C.