

# Cune Reserva 2016

*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:** 2016
- **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 37,5cl., 18.75 cl

## Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5 % Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,46
- **Acidez Total:** 4,85
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 32 / 78
- **PH:** 3,69
- **Índice Polifenoles Totales:** 62
- **Vegano :** Apto para veganos

## 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

La vendimia 2016 comienza en Cvne el 19 de septiembre y finaliza el 31 de octubre

Nos encontramos ante un año de una calidad excelente en Cvne caracterizado por la ausencia de precipitaciones de mayo a octubre. El año comenzó con un invierno cálido y seco y un inicio de primavera lluviosa. Un mes de agosto con temperaturas superiores a la media y sin lluvia retrasó el ciclo vegetativo, pero llegó septiembre con alguna precipitación dando un respiro a la planta y permitiendo una buena maduración de la uva resultando una vendimia tardía, de gran calidad y con un excelente estado sanitario.

## Notas de Cata

Color granate con tonalidades rosadas en el ribete. En nariz destacan aromas a frutos del bosque y regaliz muy bien integrados con las especias dulces, café tostado, nuez moscada y ciertas notas a bosque.

En boca vamos a encontrar una entrada suave con un paso marcado por un tanino joven y un final largo y afrutado.

Es un vino que marida a la perfección con carnes, pescados, cocidos, quesos ....

Temperatura de servicio recomendada 18°.



# Cune Reserva 2016

*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:** 2016
- **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. y 37,5cl., 18.75 cl

## Analytical data

- **Alcoholic volume:** 13,5 % Vol.
- **Total acidity:** 4.85
- **pH:** 3.69
- **Vegan:** Suitable for vegans
- **Volatile acidity:** 0.46
- **SO<sub>2</sub> Free/Total:** 32/78
- **Total Polyphenols Index:** 62

## Winemaking

The grapes were hand harvested from our vineyards in Rioja Alta. Alcoholic fermentation took place in stainless steel vats at controlled temperature. Following the malolactic fermentation, the wine was aged in oak barrels for 18 months during which time it evolved and acquired notes characteristic of both French and American oak. The wine clarified naturally and was then bottled. It then spent more than 18 months in our cellars where it slowly became more polished and complex before its release to market.

## Vintage / Harvest description

The 2016 harvest at CVNE began on the 19th September and ended on the 31st October. This was a year of excellent quality at CVNE and was characterised by a lack of rainfall between May and October. The year began with a dry, mild winter and rain at the beginning of spring. August brought higher than average temperatures and with no rain, so delaying ripening, but some rain in September gave some respite to the vines and enabled full ripening of the grapes. Although the harvest was eventually later than usual, it was of great quality and with the vines in excellent health.

## Tasting note

The wine is garnet in colour with pink hints at the rim. On the nose, forest fruits stand out alongside liquorice, these being well integrated with sweet spices, roasted coffee, nutmeg and scents of the forest.

The palate is smooth and reveals youthful tannins and a long, fruity finish. This is a wine which will match well with meat, fish, stews and cheeses.

Recommended serving temperature 18°C.

