

Cune Rosado 2020

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:** 2020
- **Calificación DOCa cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 100% tempranillo
- **Tipo de botella:** Bordelesa • **Formatos:** 75cl.

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,33
- **Acidez total:** 5,51
- **SO₂ Libre/Total:** 25,6/80
- **pH:** 3,37
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Viñedos propios de Rioja Alta, principalmente en la zona de Sajazarra, fincas de Cerecillo y Ascarza de suelos frescos, franco arcillosos. Viñedo en vaso y espaldera, con exposición este a oeste. Viñedos en suelos de vigor medio y edad comprendida entre los 8 y los 20 años son los destinados a la elaboración de este rosado.

Características de elaboración

Vendimia manual de uvas tempranillo y encube en depósito de acero inoxidable manteniendo temperaturas de 10-12°C para evitar inicialmente la fermentación. El mosto ya con tono rosado deseado es sangrado entre las 24 y 48 horas siguientes al encubado. 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 campaña 2020, ha estado marcada por las precipitaciones en ocasiones de granizo y por las suaves temperaturas que nos han acompañado a lo largo de todo el ciclo de la vid. Esto ha contribuido a un adelanto de unos 15 días en la fecha de vendimia con respecto al año anterior.

La recolección ha sido selectiva dependiendo de los resultados de los controles de maduración ya que ésta venía de forma desigual. La uva ha entrado en bodega con un muy buen estado sanitario.

La vendimia de tinto comienza el 9 de septiembre por la zona de Torremontalbo y finaliza el 9 de octubre en nuestras fincas de Cihuri.

Notas de cata

Color rojo fresa muy vivo, nariz intensa, destacan las sensaciones golosas que recuerdan a los palotes de fresa, buen equilibrio de fruta roja con matices florales.

En boca es sabroso, amplio, con carácter frutal y una buena acidez que le da frescura y persistencia.

Un vino muy versátil para acompañar aperitivos, entremeses, pastas, legumbres, pescado azul y carnes ligeras.

Temperatura de servicio recomendada 8-10°C.



Cune Rosado 2020

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:** 2020
- **DOCa vintage rating:** Very good
- **CVNE vintage rating:** Very good
- **Grape varieties:** 100% Tempranillo
- **Type of bottle:** Bordeaux
- **Bottle size:** 75cl.

Analytical data

- **Alcoholic volume:** 13.5%
- **Total acidity:** 5.51
- **pH:** 3.37
- **Volatile acidity:** 0.33
- **SO₂ Free/Total:** 25.6/80
- **Suitable for vegans**

The vineyard

Grapes come from our own vineyards in Rioja Alta, mainly in the area of Sajazarra, from the the plots of Cerecillo and Ascarza whose soils are cool clay loam. Some vines are bush trained and others are trellised and east-west facing.

The vineyard soils are of average vigour and vine of between 8 and 20 years old are used for the production of this rosé wine.

Winemaking

Tempranillo grapes were hand harvested and transferred to stainless steel vats where we maintain temperatures of 10-12°C, to avoid 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 year was marked by rainfall and occasional hail, and by mild temperatures throughout the whole growing season. As a result, the harvest was two weeks earlier than the previous year.

Picking was selective, depending on the ripeness of the grapes, which was uneven. The grapes were very healthy on arrival at the winery.

The red grapes harvest begins on September 9 in the Torremontalbo area and finish on October 9 in our plots in Cihuri.

Tasting notes

Very bright strawberry red colour, intense nose, sweet hints that reminds to the candies bringing us back to the childhood. All together invites us to taste it, and here it is where we find new world of sensations because through our palate it gives a perfect balance between sweetness and acidity which provides the freshness even in the aftertasting. The end is so nice that comes perfect to pair with appetizers, pasta, vegetables, blue fish and light meats. Ideal temperature 8-10°C.