

Cune®

RESERVA 2014

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. El éxito del Cune Crianza propició la creación del Cune Reserva, vino fino de Rioja Alta

Nombre del Vino:	CUNE
Tipo de Vino:	Reserva
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2014
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo, 15% Garnacha, Graciano y Mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	C/6 botellas de 75cl C/12 botellas de 75cl, 50cl y 37,5cl
Grado alcohólico:	13,50% Vol.
Acidez Total:	5,38 gr/l
pH:	3,62
Acidez Volátil:	0,62 (en gr/l de Acético)
SO2/LT:	32/88 (en ppm de Sulfuroso)

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Las uvas son recolectadas manualmente de nuestras viñas de la Rioja Alta. Su fermentación alcohólica transcurre a temperatura controlada. Posteriormente y tras la fermentación maloláctica comienza su etapa 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 hasta el momento de salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2014 supera en cantidad a las dos cosechas anteriores. El año ha transcurrido con una climatología favorable dando como resultado un ciclo vegetativo que permite esperar una buena añada. Tanto los meses de verano como el momento de la recolección han estado marcados por más lluvia de la esperada. Una vez más los tratamientos preventivos realizados en nuestros viñedos, tales como aclareo de racimos y deshojado nos han permitido obtener una uva de calidad. El momento óptimo para realizar la vendimia es en su comienzo el 23 de septiembre con el blanco y su continuación con la tinta hasta que finaliza con buenas perspectivas el 22 de octubre.

NOTAS DE CATA

Color burdeos con intensidad media y reminiscencias rosadas en la elipse. En nariz es un vino atractivo con aromas florales y muy afrutados con frutos del bosque entremezclados con los aromas dulces de las especias que proceden de la crianza en bodega de 18 meses. Al degustarlo es un vino suave pero con paso marcado por un tanino sedoso y final fresco que nos proporciona una retronasal larga y compleja.

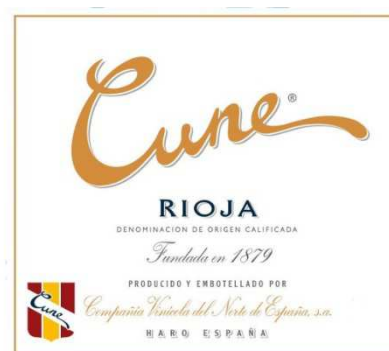


Cune®

RESERVA 2014

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. Este vino evolucionó hasta convertirse en el "Crianza", conocido antes como "Tercer Año".

Nombre del Vino:	CUNE
Tipo de Vino:	Reserva
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2014
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo, 15% Garnacha, Graciano y Mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	C/6 botellas de 75cl C/12 botellas de 75cl, 50cl y 37,5cl
Grado alcohólico:	13,50% Vol.
Acidez Total:	5,38 gr/l
pH:	3,62
Acidez Volátil:	0,62 (en gr/l de Acético)
SO₂L/T:	32/88 (en ppm de Sulfuroso)



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Las uvas son recolectadas manualmente de nuestras viñas de la Rioja Alta. Su fermentación alcohólica transcurre a temperatura controlada. Posteriormente y tras la fermentación maloláctica comienza su etapa 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 equilibrio del vino, es decir, su permanencia en botella en nuestros calados hasta el momento de salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2014 supera en cantidad a las dos cosechas anteriores. El año ha transcurrido con una climatología favorable dando como resultado un ciclo vegetativo que permite esperar una buena añada. Tanto los meses de verano como el momento de la recolección han estado marcados por más lluvia de la esperada. Una vez más los tratamientos preventivos realizados en nuestros viñedos, tales como aclareo de racimos y deshojado nos han permitido obtener una uva de calidad. El momento óptimo para realizar la vendimia es en su comienzo el 23 de septiembre con el blanco y su continuación con la tinta hasta que finaliza con buenas perspectivas el 22 de octubre.

NOTAS DE CATA

Color burdeos con intensidad media y reminiscencias rosadas en la elipse. En nariz es un vino atractivo con aromas florales y muy afrutados con frutos del bosque entremezclados con los aromas dulces de las especias que proceden de la crianza en bodega de 18 meses. Al degustarlo es un vino suave pero con paso marcado por un tanino sedoso y final fresco que nos proporciona una retronasal larga y compleja

Cune[®]

RESERVA 2014

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. The success of the Cune Crianza motivated the creation of Cune Reserva.

Name of Wine:	CUNE RESERVA
Type of Wine:	Red Wine
Region of Production:	Rioja
Year:	2014
Vintage Rating:	Good
Grape Varieties:	85% Tempranillo, 15% Garnacha, Graciano and Mazuelo.
Bottle Type:	Bordeaux
Case / Bottle Size:	C/12 – 75 cl C/12 – 37.5 cl
Alcoholic Volume:	13,50% Vol.
Total Acidity:	5,38 gr/l
pH:	3,62
Volatile Acidity:	0,62 (en gr/l de Acético)
SO2 Free / Total:	32/88 (en ppm de Sulfuroso)

WINEMAKING

The grapes were hand picked from selected vineyards and, following destalking, they were fermented at controlled temperatures between 28°C and 30°C. Following a full malolactic fermentation to balance the acidity, and to round and soften the wine, it was matured for eighteen months in a mixture of French and American oak barrels, with rackings every six months. After bottling, the wine was celled for a year before being released.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The 2014 harvest amount exceeds the previous two vintages. During the year, the climatology was favourable resulting in a vegetative cycle that allows to expect a good vintage. Both the summer months and the harvest time have been marked by more rain than expected. Again preventive treatments performed in our vineyards, such as thinning clusters and leafless have allowed us to obtain a high quality grapes. The optimum time to harvest began the 23rd September, when we started harvesting white grapes and continued with red grapes, until it was finished on 22nd October with good perspectives.

TASTING NOTE

Burgundy color with medium intensity and pink reminiscences in the ellipse. To the nose it is an attractive wine with floral aromas and very fruity with forest fruits intermingled with the sweet aromas of the spices from the aging in barrel during 18 months. When tasting it is a soft wine but marked by a silky tannin and fresh finish which gives us a long and complex aftertaste.

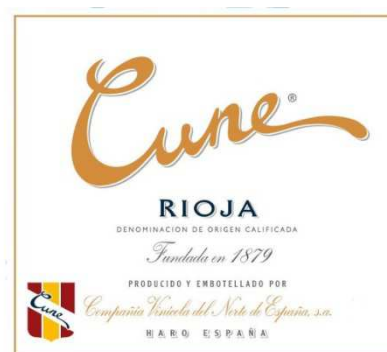


Cune[®]

RESERVA 2014

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. The success of the Cune Crianza motivated the creation of Cune Reserva.

Name of Wine:	CUNE RESERVA
Type of Wine:	Red Wine
Region of Production:	Rioja
Year:	2014
Vintage Rating:	Good
Grape Varieties:	85% Tempranillo, 15% Garnacha, Graciano and Mazuelo.
Bottle Type:	Bordeaux
Case / Bottle Size:	C/12 – 75 cl C/12 – 37.5 cl
Alcoholic Volume:	13,50% Vol.
Total Acidity:	5,38 gr/l
pH:	3,62
Volatile Acidity:	0,62 (en gr/l de Acético)
SO2 Free / Total	32/88 (en ppm de Sulfuroso)



WINEMAKING

The grapes were hand picked from selected vineyards and, following destalking, they were fermented at controlled temperatures between 28°C and 30°C. Following a full malolactic fermentation to balance the acidity, and to round and soften the wine, it was matured for eighteen months in a mixture of French and American oak barrels, with rackings every six months. After bottling, the wine was cellared for a year before being released.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The 2014 harvest amount exceeds the previous two vintages. During the year, the climatology was favourable resulting in a vegetative cycle that allows to expect a good vintage. Both the summer months and the harvest time have been marked by more rain than expected. Again preventive treatments performed in our vineyards, such as thinning clusters and leafless have allowed us to obtain a high quality grapes. The optimum time to harvest began the 23rd September, when we started harvesting white grapes and continued with red grapes, until it was finished on 22nd October with good perspectives.

TASTING NOTE

Burgundy color with medium intensity and pink reminiscences in the ellipse. To the nose it is an attractive wine with floral aromas and very fruity with forest fruits intermingled with the sweet aromas of the spices from the aging in barrel during 18 months. When tasting it is a soft wine but marked by a silky tannin and fresh finish which gives us a long and complex aftertaste.