

Cune Rosado 2017

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:** 2017
- **Calificación DOCa Cosecha:** Por calificar
- **Calificación CVNE:** Por calificar
- **Variedades de uva empleada:** Garnacha, Tempranillo y Viura
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,50 %
- **Acidez Volátil:** 0,23
- **Acidez Total:** 6,5
- **ASO2L/T:** 32 / 80
- **pH:** 3,3
- **IPT:** 49

Características 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 sin la fase sólida de hollejos y pepitas, con 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 cosecha 2017 ha resultado ser la más complicada de los últimos años, debido a las condiciones climatológicas, siendo muy temprana, escasa y de una calidad impecable. Comenzamos el año con temperaturas más altas de lo habitual, lo que propició un adelanto del ciclo vegetativo, una helada sufrida a finales de abril afectó en gran medida a una producción ya mermada por la sequía. El alivio llegó a finales de julio en forma de tormentas, lo que contribuyó a completar el equilibrio vegetativo y a mejorar las expectativas de producción.

Como siempre la realización de labores de campo oportunas en cada momento y una recogida selectiva han contribuido en esta excepcional campaña.

Notas de Cata

Bonito color rojo fresa con tonalidades rosas en el menisco. Elevada y alegre intensidad aromática que nos recuerda a las gominolas. Encontramos regaliz rojo, fresas y frambuesas. En boca es un vino que entra fácil, su paso es suave y marcado por la untuosidad que le da largura y frescor. La retronasal es muy agradable. Para aconsejar un maridaje nos basamos en la versatilidad del vino. Perfecto con arroces, marisco y todo tipo de aperitivos incluso de la comida oriental. Temperatura de servicio recomendada 8-10°C.



Cune Rosado 2017

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:** Rose
- **Region of production:** Rioja
- **Year:** 2017
- **DOCa vintage rating:** TBA
- **CVNE vintage rating:** TBA
- **Grape Varieties:** Garnacha, Tempranillo and Viura
- **Bottle type:** Bordeaux
- **Bottle size:** 75cl.

Analytical data

- **Alcoholic volume:** 13,5 %
- **Total Acidity:** 6,15
- **pH:** 3,3
- **Volatile acidity:** 0,23
- **ASO2L/T:** 25/80
- **IPT:**

Winemaking

We harvested our carefully selected Tempranillo grapes at optimum ripeness to achieve a high level of aromatic extraction and a good concentration. The grapes are kept in stainless steel tanks at a low temperature to prevent the start of fermentation. The juice is removed from the solids after around 24 to 48 hours, once we have determined that the color is the pink we require. The fermentation is then carried out without the presence of seeds or skins at a controlled temperature of 16°C to 18°C for around 8 days to obtain the required fruit levels in the wine.

Vintage / Harvest description

In 2017 we faced the most complicated harvest in the recent years owing to the difficult weather conditions which brought an early, small but excellent vintage. Firstly, the year began with higher temperatures than usual advancing the growing season and then, a frost at the end of April affected significantly the quantity that had already been reduced because of the drought.

Hopefully, some storms in the end of July helped to get a good growing balance and to improve the harvest expectations. As usual, appropriate works in the field at every moment and a carefully selected harvest have helped to get an exceptional season.

Tasting notes

Light pink color with gray tones.
Nose elegance is given by the softness of floral aromas balanced by aromas of fruit such as apricot and peach. Its passage through the palate is rounded and well balanced with a fresh and fruity aftertaste. Perfect wine to take on hot summer days, with or without accompaniment. If we want to combine, our advice would be salads, pastas and vegetables. Ideal temperature 8-10°C.

