

Cune Crianza 2015

- Medalla de Oro – Mundus Vini
- Medalla de Plata - CINVE

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”.



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2015
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo, 15% Garnacha tinta and Mazuelo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 50cl. y 35cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5 %
- **Acidez Volátil:** 0,55
- **Acidez Total:** 4,77
- **ASO2L/T:** 3 / 80
- **pH:** 3,62
- **IPT:** 46

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

Datos de la Cosecha

La añada 2015 mejoran tanto cuantitativa como cualitativamente los resultados de las dos cosechas anteriores. Tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable, y tras las labores de campo realizadas para preservar el estado sanitario de la uva, el viñedo ha presentado una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad. Con un adelanto de la cosecha de unos 10 días y con una climatología que acompañó en todo momento a una vendimia realizada de forma selectiva. Se permite culminar las buenas expectativas que se forjaron en los inicios. Permitiendo la elaboración de vinos de alta calidad.

Notas de Cata

Color granate con notas violáceas en el menisco. En nariz sorprende por su intensidad aromática en la que destacamos sobre todo frutos rojos y regaliz en equilibrio con los aromas procedentes de la barrica americana, que nos recuerdan a las vainillas y cacao con algo de caramelo. Su entrada suave en boca nos lleva a un paso redondo con una retronasal larga y afrutada. Es un vino agradable, fresco y perfecto acompañante para todos los platos de la dieta mediterránea. Temperatura de servicio recomendada entre 16 y 18°.

Cune Crianza 2015

- Gold Medal – Mundus Vini
- Silver Medal - CINVE

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



- **Type of wine:** Red
- **Region of production:** Rioja
- **Year:** 2015
- **DOCa vintage rating:** Very good
- **CVNE vintage rating:** Excellent
- **Grape Varieties:** 85% Tempranillo, 15% Garnacha tinta and Mazuelo
- **Bottle type:** Bordeaux
- **Bottle size:** 75cl., 37.5 cl., 18.75 cl

Analytical data

- **Alcoholic volume:** 13,5 % Vol.
- **Volatile acidity:** 0,55
- **Total Acidity:** 4,77
- **ASO2L/T:** 3/80
- **pH:** 3,62
- **IPT:** 46

Winemaking

Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperatures of grapes from our vineyards in La Rioja Alta. The malolactic fermentation takes place in tanks and then the wine is aged in American oak barrels for a year, during which it acquires aromatic balance that characterizes him, as his finesse and overall expression.

Vintage / Harvest description

The 2015 harvest merges as one of the best harvest over the past years. Throughout the vine cycle the weather conditions have been optimum. The vineyard has shown and excellent quality results. Harvest started 10 days in advance. Nice warm weather conditions during the harvest allow to make a selective harvest.

Tasting notes

Garnet color with violet notes on the meniscus. In the nose it is surprisingly aromatic specially emphasized the red fruits and licorice in balance with the aromas from the American barrel which reminds us of vanilla and cocoa with some caramel. Its smooth entry into the mouth takes us to a round step with a long, fruity retro-tail. It is a pleasant, fresh and perfect companion wine for all the dishes of the Mediterranean diet. Recommended service temperature between 16 and 18°C.