

Cune®

GRAN RESERVA 2011

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.

Nombre del Vino:	CUNE GRAN RESERVA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2011
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo, 10 % Graciano y 5 % Mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	13,5% Vol.
Acidez Total:	5,47(g/l)
pH:	3,52
Acidez Volátil:	0,75 (g/l)
SO2/LT:	328,8/92 (mg/l)

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uvas seleccionadas manualmente en nuestros viñedos de Rioja Alta. Su color y estructura se obtiene macerando tras la fermentación alcohólica. La fermentación maloláctica aporta al vino la madurez adecuada para su crianza en barricas de roble americano y francés. Finalmente pasa a nuestros calados donde envejecerá bajo unas condiciones de temperatura y humedad idóneas hasta el momento de salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

Cosecha atípica con una maduración desigual y heterogénea debido al estrés hídrico y a la falta de contrastes de temperatura entre el día y la noche. Estas condiciones han potenciado la necesidad de realizar una buena selección en la viña y a la entrada de la uva en bodega. La característica fundamental de esta cosecha ha sido la excelente sanidad de las uvas y el desarrollo de unas fermentaciones sin incidencias. A pesar de que la maduración se ha adelantado este año una semana, los vinos obtenidos están bien estructurados, con altos contenidos en polifenoles y buena intensidad de color, cualidades que auguran vinos de alta calidad.

NOTAS DE CATA

Bonito color granate con reminiscencias rojizas. En nariz encontramos fruta negra madura y regaliz en perfecto equilibrio con los aromas procedentes de la crianza en barrica como vainilla, toffe, hojas de tabaco, etc. En boca su paso es suave con un tanino amable y sedoso. La ligera acidez final le da al vino una largura con un retrogusto de notas balsámicas y afrutadas. Recomendable con todos los platos de la dieta mediterránea. Temperatura de servicio 18°C.



Cune®

GRAN RESERVA 2011

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.

Nombre del Vino:	CUNE GRAN RESERVA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2011
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo, 10 % Graciano y 5 % Mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	13,5% Vol.
Acidez Total:	5,47(g/l)
pH:	3,52
Acidez Volátil:	0,75 (g/l)
SO2/LT:	328,8/92 (mg/l)



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uvas seleccionadas manualmente en nuestros viñedos de Rioja Alta. Su color y estructura se obtiene macerando tras la fermentación alcohólica. La fermentación maloláctica aporta al vino la madurez adecuada para su crianza en barricas de roble americano y francés. Finalmente pasa a nuestros calados donde envejecerá bajo unas condiciones de temperatura y humedad idóneas hasta el momento de salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

Cosecha atípica con una maduración desigual y heterogénea debido al estrés hídrico y a la falta de contrastes de temperatura entre el día y la noche. Estas condiciones han potenciado la necesidad de realizar una buena selección en la viña y a la entrada de la uva en bodega. La característica fundamental de esta cosecha ha sido la excelente sanidad de las uvas y el desarrollo de unas fermentaciones sin incidencias. A pesar de que la maduración se ha adelantado este año una semana, los vinos obtenidos están bien estructurados, con altos contenidos en polifenoles y buena intensidad de color, cualidades que auguran vinos de alta calidad.

NOTAS DE CATA

Bonito color granate con reminiscencias rojizas. En nariz encontramos fruta negra madura y regaliz en perfecto equilibrio con los aromas procedentes de la crianza en barrica como vainilla, toffe, hojas de tabaco, etc. En boca su paso es suave con un tanino amable y sedoso. La ligera acidez final le da al vino una largura con un retrogusto de notas balsámicas y afrutadas. Recomendable con todos los platos de la dieta mediterránea. Temperatura de servicio 18°C

Cune[®]

GRAN RESERVA 2011

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.

Name of Wine: CUNE GRAN RESERVA
Type of Wine: Red Wine
Region of Production: Rioja
Year: 2011
Vintage Rating: Excellent
Grape Varieties: 85% Tempranillo, 10% Graciano and 5 % Mazuelo.

Bottle Type: Bordeaux
Case / Bottle Size: Case of 6 bottles of 75 cl

Alcoholic Volume: 13.5% Vol.
Total Acidity: 5.47 (g/l)
pH: 3.52
Volatile Acidity: 0.75(g/l)
SO2 Free / Total: 28,8/92 (mg/l)

WINEMAKING

Made from hand selected grapes from our vineyards in Rioja Alta. The color and structure is obtained after alcoholic fermentation maceration. The malolactic fermentation gives the wine suitable for mature aged in American and French oaks. Finally passed into our drafts which will age under conditions suitable temperature and humidity until the time of going to market.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Atypical harvest with unequal and heterogeneous maturation due to water stress and the lack of temperature contrasts between day and night. These conditions have strengthened the need to make a good selection in the vineyard and at the entry of the grapes into the winery. The main characteristic of this harvest has been the excellent sanitary status of the grapes and the development of fermentations without incidences. Although the maturity has been advanced a week this year, the wines are obtained are well structured with high polyphenol contents and good color intensity, qualities that augur high quality wines.

TASTING NOTE

Beautiful garnet color with reddish reminiscences. In the nose we find mature black fruit and licorice in perfect balance with the aromas coming from the barrel aging such as vanilla, toffe, tobacco leaves, etc. On the palate, its passage is smooth and silky. The slight final acidity gives the wine a lenght with an aftertaste of balsamic and fruity notes. Recommended with all the dishes from the Mediterranean diet. Service temperatura 18°C.



Cune[®]

GRAN RESERVA 2011

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.

Name of Wine:	CUNE GRAN RESERVA
Type of Wine:	Red Wine
Region of Production:	Rioja
Year:	2011
Vintage Rating:	Excellent
Grape Varieties:	85% Tempranillo, 10% Graciano and 5 % Mazuelo.
Bottle Type:	Bordeaux
Case / Bottle Size:	Case of 6 bottles of 75 cl
Alcoholic Volume:	13.5% Vol.
Total Acidity:	5.47 (g/l)
pH:	3.52
Volatile Acidity:	0.75(g/l)
SO2 Free / Total:	28,8/92 (mg/l)



WINEMAKING

Made from hand selected grapes from our vineyards in Rioja Alta. The color and structure is obtained after alcoholic fermentation maceration. The malolactic fermentation gives the wine suitable for mature aged in American and French oaks. Finally passed into our drafts which will age under conditions suitable temperature and humidity until the time of going to market.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Atypical harvest with unequal and heterogeneous maturation due to water stress and the lack of temperature contrasts between day and night. These conditions have strengthened the need to make a good selection in the vineyard and at the entry of the grapes into the winery. The main characteristic of this harvest has been the excellent sanitary status of the grapes and the development of fermentations without incidences. Although the maturity has been advanced a week this year, the wines are obtained are well structured with high polyphenol contents and good color intensity, qualities that augur high quality wines.

TASTING NOTE

Beautiful garnet color with reddish reminiscences. In the nose we find mature black fruit and licorice in perfect balance with the aromas coming from the barrel aging such as vanilla, toffe, tobacco leaves, etc. On the palate, its passage is smooth and silky. The slight final acidity gives the wine a lenght with an aftertaste of balsamic and fruity notes. Recommended with all the dishes from the Mediterranean diet. Service temperatura 18°C.