

Cune Crianza 2016

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:** 2016
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Muy Buena
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo, 15% Garnacha tinta y Mazuelo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 50cl. y 35cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5 %
- **Acidez Volátil:** 0,41
- **Acidez Total:** 4,88
- **SO₂ L/T:** 30 / 80
- **pH:** 3,67
- **IPT:** 55

Características de 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 vendimia 2016 comienza en Cvne el 19 de septiembre y finaliza el 31 de octubre

Nos encontramos ante un año de una calidad excelente en Cvne caracterizado por la ausencia de precipitaciones de mayo a octubre.

El año comenzó con un invierno cálido y seco y un inicio de primavera lluviosa.

Un mes de agosto con temperaturas superiores a la media y sin lluvia retrasó el ciclo vegetativo, pero llegó septiembre con alguna precipitación dando un respiro a la planta y permitiendo una buena maduración de la uva resultando una vendimia tardía, de gran calidad y con un excelente estado sanitario.

Notas de Cata

Capa media de color granate.

En nariz los aromas que destacan son los derivados de los frutos del bosque con notas a regaliz bien ensamblados con los aromas golosos a vainillas, toffes y cacao procedentes de la crianza de 12 meses en barricas de roble americano.

Entrada suave y paso marcado por un tanino redondo con un final ligeramente ácido que nos lleva a una retronasal fresca, larga y afrutada.

Es un vino fácil de beber, fresco y perfecto acompañante para todos los platos de la dieta mediterránea.