

CUNE CRIANZA 2021

El primer vino que se produjo en la Compañía fue nombrado bajo sus iniciales. Un simple, feliz error ortográfico entre la U y la V creó la icónica marca Cune.

Inicialmente este vino se elaboraba 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: 2021
Calificación DOCa cosecha:
Muy buena
Calificación C.V.N.E.: Excelente

Variedades de uva empleada:
85% tempranillo, 15% garnacha tinta y mazuelo

Tipo de botella: Bordelesa
Formato: 75cl., 50cl., 37.5cl., 18,75cl.

Crianza: 12 meses en barricas usadas (varios vinos) de roble americano

Grado alcohólico: 14%
pH: 3,61
SO₂ Libre/Total: 32/80
Índice Polifenoles Totales: 55
Acidez total: 5,47
Acidez volátil: 0,53
Apto para veganos



Características del viñedo

Los viñedos están situados en la Rioja Alta, cercanos a CVNE lo que facilita que la uva llegue intacta a bodega para ser elaborada en las mejores condiciones. Aproximadamente la mitad son viñedos propios situados en Haro y pueblos cercanos y el resto de la uva se compra a viticultores de la zona. Durante generaciones hemos contado con estos proveedores para la elaboración del Cune crianza y cada año realizamos un seguimiento y asesoramiento a los mismos desde el equipo técnico de CVNE.

Las uvas proceden de diferentes parajes con diversidad de suelos, orientaciones, sistemas de conducción y edades. Cune crianza es un vino de assamblage que año tras año refleja su estilo propio.

Características de elaboración

La fermentación alcohólica se desarrolla en depósito de acero inoxidable de 20.000 kilos a temperatura controlada entre 25 y 27°C con el fin preservar la fruta que caracteriza a este vino.

Se realizan remontados diarios y dos delestages durante la maceración. Tras un encubado de unos 12 días separamos la prensa y la fermentación maloláctica tiene lugar en depósito. El vino es criado en barricas usadas (varios vinos) de roble americano durante un año, periodo en el que adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual que su finura y expresión global.

Datos de la cosecha

La climatología en Rioja durante el ciclo vegetativo 2021 fue muy variada. El verano comenzó muy seco pero las lluvias de septiembre fueron decisivas para una evolución muy positiva. En las zonas altas y aireadas, así como en los viñedos de baja y media producción, la uva fue mejorando notablemente con la ayuda de estas lluvias. Una climatología perfecta durante el mes de octubre con días de luz y sol seguidos de noches muy frías propició una maduración lenta. La vendimia en CVNE comienza el 28 de agosto para finalizar el 11 de octubre.

Notas de cata

Color granate con capa media de color.
Buena intensidad aromática destacando las frutas del bosque y el regaliz que se complementan en un perfecto equilibrio con las vainillas y los tostados procedentes de la barrica de roble americano. A su paso por el paladar es un vino equilibrado y redondo, con un final goloso y agradable. Buen compañero de la dieta mediterránea.
Temperatura de servicio 16-18°C.