

Cune Crianza 2017

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:** 2017
- **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:** 1,5l., 75cl., 50cl., 37,5cl. y 18,7cl
- **Crianza:** 12 meses en barrica de roble americano

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,43
- **Acidez total:** 5,0
- **SO₂ Libre/Total:** 28,8/80
- **pH:** 3,60
- **Índice Polifenoles Totales:** 58
- **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

Fermentación en depósito de acero inoxidable de 20.000 kilos a temperatura controlada entre 25 y 27°C, con el fin de preservar la fruta que caracteriza a este vino. Se realizan remontados diarios y dos delestajes durante la maceración. Tras un encubado de unos 12 días, separamos la prensa y la fermentación maloláctica tiene lugar en depósito. Posteriormente el vino es criado en barricas de roble americano durante un año, período en el que adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual que su finura y expresión global.

Datos de la cosecha

La cosecha 2017 estuvo marcada por la sequía y las heladas que afectaron a gran parte de la zona occidental de Europa, incluida la parte norte de la Península Ibérica. En Rioja comenzamos el año con temperaturas más altas de lo habitual, lo que propició un adelanto del ciclo vegetativo. Esto fue determinante para que la helada sufrida en la madrugada del 28 de abril afectara a una producción ya mermada por la sequía. La cosecha se vio reducida en toda la DOC Rioja en un 25%. Nuestra producción propia, en un 50%. Pero aunque escasa, la uva fue de gran calidad, con vinos estructurados y de gran potencial de envejecimiento. La realización de labores de campo oportunas en cada momento y una recogida selectiva contribuyeron a esta excepcional campaña. La vendimia en nuestra bodega de Haro comenzó el 2 de septiembre, finalizando el 6 de octubre.

Notas de cata

Juvenil color granate y ribete de tonos azulados. Buena intensidad aromática destacando las frutas rojas y el regaliz en un perfecto equilibrio con las vainillas y los tostados procedentes de la barrica de roble americano. Su paso por el paladar es goloso con un tanino amable y sedoso dejándonos una retronasal muy agradable. Compañero ideal para la dieta mediterránea. Temperatura de servicio 16-18°C