

Cune Crianza 2018

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:** 2018
- **Calificación DOCa cosecha:** 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 usadas de roble americano

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,61
- **Acidez total:** 5,4
- **SO₂ Libre/Total:** 28,8/80
- **pH:** 3,59
- **Índice Polifenoles Totales:** 56
- **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 usadas (varios vinos) 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 vendimia 2018 comienza en Bodegas CVNE el 19 de septiembre y finaliza el 26 de octubre con un buen pronóstico.

Ésta cosecha nos traslada a La Rioja de hace años con un invierno de fuertes heladas, nieves y abundantes precipitaciones. La primavera también fue fría y lluviosa y ya llegó el verano, cálido, pero sin temperaturas excesivas que permitió una buena maduración.

Cosecha de ciclo largo que con estas condiciones se elaboraron grandes vinos.

Notas de cata

Color granate con tonos azulados.

En nariz predominan las frutas rojas, fresas, frambuesas y grosellas todo ello bien integrado con los aromas a vainilla y toffe procedentes de su estancia de 12 meses en barrica de roble americano.

Tanto la entrada en boca como su paso por el paladar es suave, fino y elegante, con un tanino amable y una ligera acidez que nos hace tener un vino fresco con larga retronasal.

Maridaje recomendado cualquier plato de la dieta mediterránea.

Temperatura de servicio 16-18°C