

# Cune Crianza 2019

*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:** 2019
- **Calificación DOCa cosecha:** Excelente
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **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.  
Las barricas tienen una edad media de 6 años



## Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez total:** 5,5
- **pH:** 3,6
- **Apto para veganos**
- **Acidez volátil:** 0,59
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 28,8/80
- **Índice Polifenoles Totales:** 65

## 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 delestages 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 comienza en CVNE el 12 de septiembre y finaliza el 15 de octubre. El estado vegetativo del viñedo ha sido muy bueno a nivel de sanidad en Rioja Alta. Debido a las oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones durante los meses de mayo y junio, la cantidad de uva se vio reducida, obteniendo racimos pequeños, sueltos y menos compactos, pero aumentando la calidad considerablemente. La evolución de la uva venía con retraso respecto al año pasado, pero las bajas producciones provocaron una maduración más temprana, igualando las fechas de vendimia. La recogida de la uva transcurre tranquila y escalonadamente pudiendo realizar una buena selección de la uva tanto en campo como en bodega.

## Notas de cata

Color granate con tonos azulados. Atractiva nariz en la que nos encontramos las frutas rojas y el regaliz, aderezados por los aromas golosos que le aporta la crianza en barrica de roble americano. En boca tiene una entrada y un paso suave, sedoso con un final juvenil y fresco, dando una retronasal larga y afrutada. Recomendado como acompañamiento de cualquier plato de la dieta mediterránea. Temperatura de servicio 16-18°C.