

Cune Crianza 2020

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:** 2020
- **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.
Las barricas tienen una edad media de 6 años



Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez total:** 5,33
- **pH:** 3,65
- **Apto para veganos**
- **Acidez volátil:** 0,59
- **SO₂ Libre/Total:** 30,4/78
- **Índice Polifenoles Totales:** 66

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 assemblage 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 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 campaña 2020, ha estado marcada por las precipitaciones en ocasiones de granizo y por las suaves temperaturas que nos han acompañado a lo largo de todo el ciclo de la vid. Esto ha contribuido a un adelanto de unos 15 días en la fecha de vendimia con respecto al año anterior. La recolección ha sido selectiva dependiendo de los resultados de los controles de maduración ya que ésta venía de forma desigual. La uva ha entrado en bodega con un muy buen estado sanitario. La gran calidad de la uva nos hace pronosticar la obtención de grandes vinos aptos para el envejecimiento. La vendimia de tinto comienza el 9 de septiembre por la zona de Torremontalbo y finaliza el 9 de octubre en nuestras fincas de Cihuri.

Notas de cata

Color granate con reminiscencias azuladas.
Aromas frescos a frutos rojos destacando el regaliz en perfecto ensamblaje con los aromas golosos a vainilla, toffe y ligeros tostados procedentes de la barrica americana donde pasa su crianza.
En boca tiene un paso perfecto, es redondo equilibrado con un toque fresco al final que le da una largura proporcionando una retronasal con notas suaves a pastelería que nos invita a seguir bebiendo.
El maridaje adecuado es con la dieta mediterránea.
Temperatura de servicio 16-18°C.