

Cune Gran Reserva 2013

- 92 puntos James Suckling
- 92 puntos Tim Atkin
- 90 puntos. Silver Medal. Decanter

El primer vino que se produjo en la bodega de CVNE fue nombrado bajo sus iniciales. Un simple error ortográfico entre la U y la V creo la marca.



- Tipo de Vino: Tinto
- Zona de Producción: Rioja
- Cosecha: 2013
- Calificación CVNE: Muy Buena
- Variedades de uva empleada: 85% Tempranillo, 10 % Graciano, 5% Mazuelo.
- Tipo de botella: Bordelesa
- Formatos: 75cl.

Datos Analíticos

- Grado alcohólico: 13,50 %
- Acidez Volátil: 0,70
- Acidez Total: 5,80
- SO₂ Libre/Total: 32/88
- pH: 3,63
- Índice Polifenoles Totales: 61

Características de Elaboración

Elaborado a partir de uvas seleccionadas manualmente en nuestros viñedos de Rioja Alta. La fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable. La fermentación maloláctica aporta al vino la madurez adecuada para su crianza de 24 meses en barricas de roble americano y francés. Antes de ser embotellado, se clarifica de manera tradicional. Finalmente pasa a nuestros calados donde envejecerá un mínimo de 36 meses bajo unas condiciones de temperatura y humedad idóneas hasta el momento de salir al mercado.

Datos de la Cosecha

La campaña 2013 se ha caracterizado por un retraso en la evolución del ciclo siendo la más tardía del siglo. Comienza en CVNE el 30 de septiembre y termina el 31 de octubre. Tras una primavera con bajas temperaturas y alta pluviometría y después de un verano corto, llega el momento de la vendimia. Las agradables temperaturas del mes de octubre ayudan a una buena evolución de aquellos viñedos más castigados por la climatología adversa. Termina siendo una vendimia muy selectiva.

Notas de Cata

Bonito color burdeos con notas rojizas en el menisco. Interesante complejidad aromática donde podemos encontrar bien ensamblados los aromas a fruta madura o de Navidad con las especias, toffe, café tostado, balsámicos. En boca tiene una entrada suave y un paso marcado por un tanino sedoso que nos lleva a un final ligeramente ácido que le da frescor por ello la retronasal es larga y balsámica. Perfecto acompañante de platos de la dieta mediterránea
Temperatura de servicio 18°C