

Cune Gran Reserva 2014

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



- **Tipo de vino:** Gran Reserva
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2014
- **Calificación CVNE:** Buena
- **Varietades de uva empleada:** 85% tempranillo, 10% graciano, 5% mazuelo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 1,5l., 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Abril 2017
- **Crianza:** 24 meses en barricas de roble americano y francés

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,62
- **Acidez total:** 5,15
- **SO₂ Libre/Total:** 29/78
- **pH:** 3,64
- **Índice Polifenoles Totales:** 56
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

La uva destinada a Cune Gran Reserva 14 procede de viñedos propios, uva recolectada a mano.

Fundamentalmente de nuestro viñedo de Torremontalvo, selección de un total de 70 hectáreas; vasos de una edad media de 45 años, orientados en su mayoría al Sur y al Este, suelos arcillosos en algunas ocasiones con cubierta vegetal. Mucho canto rodado.

La pluviometría anual dependiendo de las zonas oscila alrededor de los 500 l/m² y el clima, de influencia atlántica, es continental.

Características de elaboración

Vendimia manual en cajas de 20 kg. La uva llega a la bodega y es introducida en una cámara frigorífica durante 24 horas con el fin de prevenir oxidaciones, estabilizar el color y preservar los aromas de la fruta. La fermentación alcohólica, se realiza usando levaduras propias, en depósitos pequeños de acero inoxidable y hormigón alternando diferentes tipos de remontado. Tras la fermentación el vino continuo unos días en maceración con los hollejos durante los cuales se realiza catas hasta determinar el momento ideal de descube.

La fermentación maloláctica tiene lugar en depósitos de hormigón y tras una crianza de 24 meses en barricas de roble americanos y francés el vino se clarificó y embotelló, permaneciendo al menos 36 meses en nuestros calados bajo unas condiciones de temperatura y humedad.

Datos de la cosecha

Ciclo vegetativo de 182 días.

El año transcurrió con una climatología favorable, con un ciclo vegetativo que permitía esperar una buena añada.

Tanto los meses de verano como el momento de la recolección estuvieron marcados por más lluvia de la esperada. Una vez más, los tratamientos preventivos realizados en nuestros viñedos, tales como aclareo de racimos y deshojado, nos permitieron obtener una uva de calidad.

La vendimia de CVNE empieza el 24 de septiembre y termina el 22 de octubre.

Notas de cata

Color granate con capa media y reminiscencias rosadas en el menisco.

Buena complejidad aromática donde descubrimos un perfecto equilibrio entre los aromas a fruta madura y los procedentes de la crianza en barrica como las especias dulces, la hoja de puro, café tostado.

En boca tiene una entrada suave y un paso marcado por un tanino amable que nos lleva a un final ligeramente ácido que le da frescor. Retronasal larga y balsámica.

Perfecto acompañante de platos de la dieta mediterránea
Temperatura de servicio 18°C.