

Cune

Gran Reserva

2015

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:** 2015
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% tempranillo, 10% graciano, 5% mazuelo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 1,5l., 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Junio 2018
- **Crianza:** 24 meses en barricas de roble americano y francés

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez total:** 5,11
- **pH:** 3,66
- **Apto para veganos**
- **Acidez volátil:** 0,63
- **SO₂ Libre/Total:** 29,6/80
- **Índice Polifenoles Totales:** 60

Características del viñedo

La uva procede de viñedos propios de Torremontalbo donde realizamos una selección. La viña tiene una edad media de 45 años, conducida en vaso y orientada al Sur y al Este, los suelos son arcillosos con 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

Las uvas para la elaboración del Cune Gran Reserva 2015 se recogen a mano en cajas de 20 kg. Estas cajas permanecieron 24h en una cámara frigorífica con el fin de prevenir oxidaciones, estabilizar el color y preservar los aromas de la fruta.

En el encubado se realiza una maceración en frío de 24h antes de la fermentación alcohólica, en pequeños depósitos de inoxidable y hormigón, usando levaduras propias y alternando diferentes tipos de remontado.

Después de la fermentación el vino continúa unos días en maceración con los hollejos durante los cuales realizamos catas hasta determinar el momento ideal de descube.

La fermentación maloláctica tiene lugar en depósitos de hormigón y tras la crianza de 24 meses en barricas de roble americano y francés el vino se clarifica y embotella permaneciendo al menos 3 años en nuestros calados en las mejores condiciones de humedad y temperatura.

Datos de la cosecha

La añada 2015 mejora tanto cuantitativa como cualitativamente los resultados de las 2 cosechas anteriores.

El ciclo vegetativo ha contado con una climatología muy favorable y el viñedo ha presentado una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad.

Con un adelanto de la cosecha de unos 10 días y con una climatología que acompañó en todo momento tuvimos una vendimia realizada de forma selectiva. Las buenas expectativas que se forjaron en los inicios se han ido cumpliendo permitiendo la elaboración de vinos de alta calidad.

La vendimia comienza el 9 de septiembre y finaliza el 9 de octubre.

Notas de cata

Color rojo rubí.

Aromas complejos, encontramos fruta dulce, moras, higos, ciruelas, algo de regalaz negro propio de la variedad tempranillo todo ello bien ensamblado con los aromas procedentes de la crianza en barrica como especias, toffes y hojas de tabaco.

En boca el tanino aterciopelado hace que sea un vino suave de paso largo y elegante con una retronasal afrutada y balsámica,

Perfecto acompañante de platos de la dieta mediterránea.

Temperatura de servicio 18°C.