

Cune Rosado 2020

El primer vino que se produjo en la bodega de Haro fue embotellado con la marca Cune. Al estilo de los "claret" del Medoc Bordelés.



- **Tipo de vino:** Rosado
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2020
- **Calificación DOCa cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 100% tempranillo
- **Tipo de botella:** Bordelesa • **Formatos:** 75cl.

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,33
- **Acidez total:** 5,51
- **SO₂ Libre/Total:** 25,6/80
- **pH:** 3,37
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Viñedos propios de Rioja Alta, principalmente en la zona de Sajazarra, fincas de Cerecillo y Ascarza de suelos frescos, franco arcillosos. Viñedo en vaso y espaldera, con exposición este a oeste. Viñedos en suelos de vigor medio y edad comprendida entre los 8 y los 20 años son los destinados a la elaboración de este rosado.

Características de elaboración

Vendimia manual de uvas tempranillo y encube en depósito de acero inoxidable manteniendo temperaturas de 10-12°C para evitar inicialmente la fermentación. El mosto ya con tono rosado deseado es sangrado entre las 24 y 48 horas siguientes al encubado. La fermentación se desarrolla a una temperatura controlada entre los 16°C y 18°C para mantener los aromas y la fruta que caracterizan a este vino.

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 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 rojo fresa muy vivo, nariz intensa, destacan las sensaciones golosas que recuerdan a los palotes de fresa, buen equilibrio de fruta roja con matices florales.

En boca es sabroso, amplio, con carácter frutal y una buena acidez que le da frescura y persistencia.

Un vino muy versátil para acompañar aperitivos, entremeses, pastas, legumbres, pescado azul y carnes ligeras.

Temperatura de servicio recomendada 8-10°C.

