

Cune Rosado 2021

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: 2021
- Calificación DOCa cosecha: pendiente
- Calificación CVNE: pendiente
- 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, temprana, de uvas de la variedad tempranillo, y encube en depósito de acero inoxidable donde manteniendo temperaturas de 10-12°C se evita inicialmente la fermentación. El mosto con el color deseado se sangra tras unas horas de encubado. La fermentación se desarrolla así sin la fase sólida de hollejos y pepitas, con 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 climatología en Rioja durante el ciclo vegetativo 2021 ha sido irregular. El verano comenzó muy seco pero las lluvias de septiembre fueron decisivas para una evolución muy positiva. En las zonas altas y aireadas, así como en los viñedos de baja y media producción, la uva ha ido mejorando notablemente con la ayuda de estas lluvias. Una climatología perfecta durante el mes de octubre con días de luz y sol seguidos de noches muy frías, propició una maduración lenta.

Uvas sanas, muy equilibradas y en general con buena acidez nos ha permitido la elaboración de grandes vinos con buen potencial de guarda.

La vendimia comienza el 16 de septiembre dando por finalizada la vendimia el 21 de octubre.

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.

