

CUNE

ROSADO 2024

Tipo de vino: Rosado
Zona de producción: Rioja
Cosecha: 2024
Calificación DOCa cosecha: Buena

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.



Variedades de uva empleada:
100% tempranillo
Tipo de botella: Bordelesa
Formato: 75cl.

Grado alcohólico: 13,5%
pH: 3,3
SO₂ Libre/Total: 25,6/82
Acidez total: 5,7
Acidez volátil: 0,31
Apto para veganos



Características del viñedo

El vino procede de viñedos propios en vaso y espaldera de la zona de Rioja Alta, principalmente de las fincas Cerecillo y Ascarza, en Sajazarra, terrenos de suelos frescos y de textura francos arcillosa y con orientación Este-Oeste. La edad de las cepas varía entre los ocho y los 20 años y se asientan sobre suelos de vigor medio.

Características de elaboración

Vendimia manual y temprana de la variedad tempranillo. Se encuba en depósitos de acero inoxidable y se enfría para evitar la fermentación hasta 10-12°C. Tras obtener el color deseado en el mosto, se sangra y comienza la fermentación sin hollejos ni pepitas, a una temperatura controlada entre 16 y 18°C para preservar sus aromas y la intensidad frutal que da personalidad a este vino.

Datos de la cosecha

La de 2024 ha sido una añada marcada por el calor de marzo, lo que provocó un adelanto en la brotación de unos diez días. A este mes siguieron sendos mayo y abril con bajas temperaturas y lluvias que causaron un parón vegetativo y retrasaron el envero entre 10 y 15 días según las zonas.

Ha sido una cosecha corta (la más corta desde 2020) por la baja fertilidad de las yemas, con cuajados irregulares por el frío y la poca insolación, a la que se ha sumado la escasa lluvia durante la floración.

A pesar de estas complicaciones, la sanidad de las plantas fue buena toda la campaña. Debido al pronóstico de inestabilidad, la vendimia se aceleró, pero las bajas producciones han ofrecido una uva de muy buena calidad. La recogida de los frutos comenzó el 17 de septiembre y terminó el 9 de octubre.

Notas de cata

Brillante color rojo fresa, con buena intensidad aromática que desvela sensaciones golosas y aromas de frutas rojas, gominolas y regaliz rojo. Es un vino alegre en la boca, equilibrado y fresco, con persistencia y sensación untuosa, lo que le hace un rosado ideal para combinar con platos de arroz, marisco, aperitivos y recetas de inspiración oriental.

Temperatura de servicio recomendada 8-10°C.