

# Cune Reserva 2016

*El primer vino que se produjo en la bodega de CVNE fue nombrado bajo sus iniciales. Un simple error ortográfico entre la U y la V creo la marca.*

*Históricamente se conocía como cuarto año o quinto año. A partir de la ley del vino de 1970, pasó a llamarse reserva.*



- **Tipo de vino:** Tinto
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2016
- **Calificación DOCa Rioja:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% tempranillo, 15% garnacha tinta, graciano y mazuelo
- **Tipo de botella:** Bordelesa      • **Formatos:** 1,5l., 75cl., 37,5cl.
- **Crianza:** 24 meses en barricas de roble americano y francés

## Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,52
- **Acidez total:** 4,85
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 32 / 78
- **PH:** 3,69
- **Índice Polifenoles Totales:** 62
- **Apto para veganos**

## Características del viñedo

Las uvas para la elaboración de Cune Reserva proceden de las fincas propias conocidas como Caballeros, Santo Tomás y Sarnamoros, todas ellas situadas en Rioja Alta en los pueblos de Rodezno, Villalba y Haro. Los suelos son mayoritariamente arcillo calcáreos, situados a una altitud entre los 500 y 600 metros y una edad de 20-25 años. Toda la vendimia para Cune Reserva se realiza de forma manual.

## Características de elaboración

La fermentación alcohólica transcurre a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable de 20.000kgs donde alternamos diferentes tipos de remontado, tradicional con bomba, delestaje y pigeage. Tras la fermentación se realiza una maceración en caliente siendo la duración total del encebado de unos 18 meses. Posteriormente y tras la fermentación maloláctica comienza su crianza en barricas de roble francés ( parte nuevas) y americano. Ésta se prolonga 24 meses durante los cuales el vino evoluciona adoptando las notas características de los dos tipos de madera. Tras una clarificación natural tiene lugar la segunda fase de afinamiento y equilibrado del vino, es decir, su permanencia en botella en nuestros calados por un mínimo de 12 meses hasta el momento de salir al mercado.

## Datos de la cosecha

La vendimia 2016 comienza en CVNE el 19 de septiembre y finaliza el 31 de octubre

Nos encontramos ante un año de una calidad excelente en CVNE, caracterizado por la ausencia de precipitaciones de mayo a octubre. El año comenzó con un invierno cálido y seco y un inicio de primavera lluviosa. Un mes de agosto con temperaturas superiores a la media y sin lluvia retrasó el ciclo vegetativo, pero llegó septiembre con alguna precipitación dando un respiro a la planta y permitiendo una buena maduración de la uva resultando una vendimia tardía, de gran calidad y con un excelente estado sanitario.

## Notas de cata

Color granate con tonalidades rosadas en el ribete. En nariz destacan aromas a frutos del bosque y regaliz muy bien integrados con las especias dulces, café tostado, nuez moscada y ciertas notas a bosque. En boca vamos a encontrar una entrada suave con un paso marcado por un tanino joven y un final largo y afrutado. Es un vino que marida a la perfección con carnes, pescados, cocidos, quesos... Temperatura de servicio recomendada 18°C.