

Cune Reserva 2017

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 creó 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:** 2017
- **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:** 75cl., 37,5cl., 1,5l
- **Crianza:** 24 meses en barricas de roble americano y francés

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez volátil:** 0,59
- **Acidez total:** 5,28
- **SO₂ Libre/Total:** 32/88
- **pH:** 3,58
- **Índice Polifenoles Totales:** 69
- **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 encubado de unos 18 días. Posteriormente y tras la fermentación maloláctica comienza su crianza en barricas de roble francés (partes 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 cosecha 2017 estuvo marcada por la sequía y las heladas que afectaron a gran parte de la zona occidental de Europa, incluida la parte norte de la Península Ibérica. En Rioja comenzamos el año con temperaturas más altas de lo habitual, lo que propició un adelanto del ciclo vegetativo. Esto fue determinante para que la helada sufrida en la madrugada del 28 de abril afectara a una producción ya mermada por la sequía. La cosecha se vio reducida en toda la DOC Rioja en un 25%. Nuestra producción propia, en un 50%. Pero aunque escasa, la uva fue de gran calidad, con vinos estructurados y de gran potencial de envejecimiento. La realización de labores de campo oportunas en cada momento y una recogida selectiva contribuyeron a esta excepcional campaña. La vendimia en nuestra bodega de Haro para uva tinta comenzó el 4 de septiembre, finalizando el 6 de octubre.

Notas de cata

Color granate con matices rosados.

Elevada intensidad aromática, donde reconocemos aromas a frutos del bosque y regaliz que se entremezclan con los procedentes de su crianza en barrica tales como especias, vainillas y notas anisadas.

Su paso por el paladar es suave debido a un tanino bien integrado que le confiere elegancia y largura a una retronasal afrutada y balsámica.

Temperatura de servicio recomendada 18°C.

