

# Cune Reserva 2018

*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:** 2018
- **Calificación DOCa Rioja:** Buena
- **Calificación CVNE:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 85% tempranillo, 15% garnacha tinta, graciano y mazuelo.
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 37,5cl., 1,5l
- **Crianza:** 18 meses en barricas de roble americano y francés

## Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez volátil:** 0,62
- **Acidez total:** 5,75
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 32/90
- **pH:** 3,61
- **Índice Polifenoles Totales:** 75
- **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 una fermentación maloláctica espontánea, comienza su crianza en barricas de roble francés (partes nuevas) y americano. Ésta se prolonga 18 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 2018 nos traslada a La Rioja de hace años con un invierno de fuertes heladas, nieves y abundantes precipitaciones. La primavera también fue fría y lluviosa y ya llegó el verano, cálido, pero sin temperaturas excesivas que permitió una buena maduración. Cosecha de ciclo vegetativo largo de 180 días. Con estas condiciones se elaboran grandes tintos.

La vendimia en Bodegas CVNE comienza el 19 de septiembre y finaliza el 26 de octubre con muy buenas expectativas.

## Notas de cata

Brillante color rojo rubí con marcados tonos granates.  
Nariz intensa, aromas de frutas rojas y regaliz bien ensamblados con las notas procedentes de la crianza en barrica como especias, toffes y hojas de tabaco  
En boca el tanino aterciopelado hace que sea un vino suave de paso largo y elegante con una retronasal golosa y afrutada  
Perfecto acompañante de platos de la dieta mediterránea  
Temperatura de servicio recomendada 18°C.

