

Cune Reserva 2019

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:** 2019
- **Calificación DOCa Rioja:** Excelente
- **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
- **Fecha de embotellado:** Marzo 2022
- **Crianza:** 18 meses en barricas de roble americano y francés

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez volátil:** 0,58
- **Acidez total:** 5,56
- **SO₂ Libre/Total:** 32/88
- **pH:** 3,64
- **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 y americano durante un periodo de 18 meses. El vino clarificado y filtrado se embotella y finalmente pasa a nuestros calados donde envejece un mínimo de 12 meses bajo unas condiciones de temperatura y humedad idóneas hasta el momento de salir al mercado.

Datos de la cosecha

La vendimia comienza en CVNE el 12 de septiembre y finaliza el 15 de octubre. El estado vegetativo del viñedo ha sido muy bueno a nivel de sanidad tanto en Rioja Alta como en Rioja Alavesa. Debido a las oscilaciones térmicas y pequeñas precipitaciones durante los meses de mayo y junio, la cantidad de uva se vio reducida, obteniendo racimos pequeños, sueltos y menos compactos, pero aumentando la calidad considerablemente. La evolución de la uva venía con retraso respecto al año pasado, pero las bajas producciones provocaron una maduración más temprana, igualando las fechas de vendimia. La recogida de la uva transcurre tranquila y escalonadamente pudiendo realizar una buena selección de la uva tanto en campo como en bodega.

Notas de cata

Color granate con alguna tonalidad de rojo cereza. Aromas a frutos del bosque, moras cerezas, fresas... y regaliz que se complementan con los procedentes de su crianza en barrica tales como especias, vainillas y notas anisadas. Al degustarlo su paso por el paladar es suave debido a un tanino amable que le da equilibrio y redondez. La nota de acidez final nos da un vino largo y con una retronasal afrutada. Maridaje recomendado desde pescados a carnes, quesos y cocidos. Temperatura de servicio 18°C.

