

Cune Reserva 2020

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:** 2020
- **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
- **Fecha de embotellado:** Mayo 2023
- **Crianza:** 18 meses en barricas de roble americano y francés

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez volátil:** 0,55
- **Acidez total:** 5,2
- **SO₂ Libre/Total:** 30,4/80
- **pH:** 3,63
- **Índice Polifenoles Totales:** 64
- **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 campaña 2020 ha estado marcada por las precipitaciones en ocasiones de granizo y por las suaves temperaturas que nos han acompañado a lo largo de todo el ciclo de la vid. Esto ha contribuido a un adelanto de unos 15 días en la fecha de vendimia con respecto al año anterior.

La recolección ha sido selectiva dependiendo de los resultados de los controles de maduración ya que ésta venía de forma desigual. La uva ha entrado en bodega con un muy buen estado sanitario.

La gran calidad de la uva nos hace pronosticar la obtención de grandes vinos aptos para el envejecimiento.

La vendimia de tinto comienza el 9 de septiembre por la zona de Torremontalbo y finaliza el 9 de octubre en nuestras fincas de Cihuri.

Notas de cata

Color granate.

Aromas frescos a frutos rojos destacando el regaliz en perfecto ensamblaje con los aromas golosos a vainilla, toffee, especias y ligeros tostados procedentes de la crianza en barrica.

En boca tiene un paso perfecto, es redondo equilibrado con un toque fresco al final que le da una largura proporcionando una retronasal con notas suaves a pastelería que nos invita a seguir bebiendo.

Maridaje recomendado desde pescados a carnes, quesos y cocidos.

Temperatura de servicio 18°C.

