

Cune®

RESERVA 2006

El primer vino que se produjo en la bodega de Haro fue embotellado con la marca Cune. Al estilo de los "claret" del Medoc Bordelés. El éxito del Cune Crianza propició la creación del Cune Reserva, vino fino de Rioja Alta

Nombre del Vino:	CUNE
Tipo de Vino:	Tinto Reserva
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2006
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	80% Tempranillo, Resto garnacha, graciano y mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl, cajas de 24 botellas de 37,5cl y botellón de 1,5 l
Grado alcohólico:	13.86 % Vol.
Acidez Total:	5.27 (g/l tartárico)
pH:	3.64
Acidez Volátil:	0.55
SO2L/T	27/80
IC	10.9
IPT	64
Az red	1.2 gr/l



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Las uvas son recolectadas manualmente de nuestras viñas de la Rioja Alta. Su fermentación alcohólica transcurre a lo largo de 10 días a una temperatura controlada. Posteriormente y tras la fermentación maloláctica comenzará su etapa en barricas de roble francés y americano. Ésta durará al menos dos años durante los cuales el vino envejecerá adoptando las notas características de los dos tipos de madera. Tras una clarificación natural tiene lugar la segunda fase de envejecimiento, es decir, su permanencia en botella a lo largo de un año en nuestros calados hasta el momento de salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

El estado sanitario de las uvas recolectadas ha sido excelente. El primer trimestre del año fue seco, sin embargo durante Marzo y Abril hubo abundantes lluvias lo que proporcionó una reserva de agua superior a la del año pasado. El mes de Agosto, al igual que la primera quincena de Septiembre, fueron muy calurosos lo que, junto a las numerosas tormentas del verano, aceleró la maduración con el consecuente adelanto del inicio de la recolección.

NOTAS DE CATA

Vino con una gran personalidad y juventud, esto es visible tanto en el color rojo picota, como en el aroma fresco y equilibrado que le proporciona la fruta roja madura y los cacao y cafés propios de la estancia en barrica.

En boca es un vino alegre, vivo y con un tanino bien ensamblado .

Cune®

RESERVA 2006

El primer vino que se produjo en la bodega de Haro fue embotellado con la marca Cune. Al estilo de los "claret" del Medoc Bordelés. El éxito del Cune Crianza propició la creación del Cune Reserva, vino fino de Rioja Alta

Nombre del Vino:	CUNE
Tipo de Vino:	Tinto Reserva
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2006
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	80% Tempranillo, Resto garnacha, graciano y mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl, cajas de 24 botellas de 37,5cl y botellón de 1,5 l
Grado alcohólico:	13.86 % Vol.
Acidez Total:	5.27 (g/l tartárico)
pH:	3.64
Acidez Volátil:	0.55
SO2L/T	27/80
IC	10.9
IPT	64
Az red	1.2 gr/l



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Las uvas son recolectadas manualmente de nuestras viñas de la Rioja Alta. Su fermentación alcohólica transcurre a lo largo de 10 días a una temperatura controlada. Posteriormente y tras la fermentación maloláctica comenzará su etapa en barricas de roble francés y americano. Ésta durará al menos dos años durante los cuales el vino envejecerá adoptando las notas características de los dos tipos de madera. Tras una clarificación natural tiene lugar la segunda fase de envejecimiento, es decir, su permanencia en botella a lo largo de un año en nuestros calados hasta el momento de salir al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

El estado sanitario de las uvas recolectadas ha sido excelente. El primer trimestre del año fue seco, sin embargo durante Marzo y Abril hubo abundantes lluvias lo que proporcionó una reserva de agua superior a la del año pasado. El mes de Agosto, al igual que la primera quincena de Septiembre, fueron muy calurosos lo que, junto a las numerosas tormentas del verano, aceleró la maduración con el consecuente adelanto del inicio de la recolección.

NOTAS DE CATA

Vino con una gran personalidad y juventud, esto es visible tanto en el color rojo picota, como en el aroma fresco y equilibrado que le proporciona la fruta roja madura y los cacao y cafés propios de la estancia en bodega.

En boca es un vino alegre, vivo y con un tanino bien ensamblado.

Cune®

RESERVA 2006

The first wine of this winery was named after its initials. At the beginning a red 'clarete' wine was made as a fine wine in the style of the Bordeaux "Claret" produced by the great chateaux's of the Medoc. The success of the Cune Crianza motivated the creation of Cune Reserva.

Name of Wine:	CUNE
Type of Wine:	Red Reserva
Region of Production:	Rioja Alta
Year:	2006
Vintage Rating:	Very Good
Grape Varieties:	80% Tempranillo, The rest: Garnacha, Graciano & Mazuelo.
Bottle Type:	Bordeaux
Case / Bottle Size:	Bottles 75cl, 37.5cl, 1.5l
Alcohol Volume:	13.86 % Vol.
Total Acidity:	5.27 (g/l tartárico)
pH:	3.64
Volatile Acidity:	0.55
SO2 Free / Total:	27/80
IC	10.9
IPT	64
Az red	1.2 gr/l



WINEMAKING

The grapes were hand picked from selected vineyards and, following destalking, they were fermented at controlled temperatures between 28 and 30°C. Following a full malolactic fermentation to balance the acidity, and to round and soften the wine, it was matured for two years in a mixture of French and American oak barrels, with rackings every six months. After bottling, the wine was cellared for a year before being released.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The first quarter of the year was very dry and the setting took place a week before normal. Steady and abundant rains during the following months allowed for a higher water reserve than in the previous year, what brought a better canopy development. On the other hand, there were some damages from hailstorms and fungi. The month of August and the first half of September were dry and sunny, what accelerated the ripening and led to a harvest that started in our vineyards in mid September and lasted till the end of October. The sanitary state was, in general, excellent.

TASTING NOTE

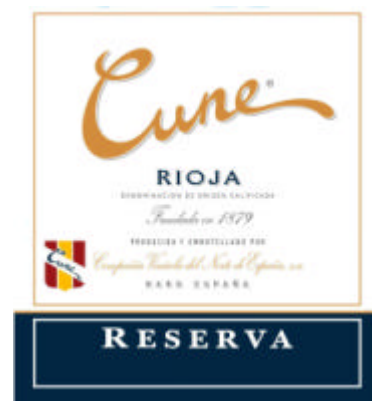
Intense ruby red, bright and deep in colour. Rich, deep aromas of bramble, red autumn fruit with a hint of balsamic and warm spices from fine oak. The palate is fine, complex and long, with balanced tannins and an excellent bright finish.

Cune®

RESERVA 2006

The first wine of this winery was named after its initials. At the beginning a red 'clarete' wine was made as a fine wine in the style of the Bordeaux "Claret" produced by the great chateaux's of the Medoc. The success of the Cune Crianza motivated the creation of Cune Reserva.

Name of Wine:	CUNE
Type of Wine:	Red Reserva
Region of Production:	Rioja Alta
Year:	2006
Vintage Rating:	Very Good
Grape Varieties:	80% Tempranillo, The rest: Garnacha, Graciano & Mazuelo.
Bottle Type:	Bordeaux
Case / Bottle Size:	Bottles 75cl, 37.5cl, 1.5l
Alcohol Volume:	13.86 % Vol.
Total Acidity:	5.27 (g/l tartárico)
pH:	3.64
Volatile Acidity:	0.55
SO2 Free / Total:	27/80
IC	10.9
IPT	64
Az red	1.2 gr/l



WINEMAKING

The grapes were hand picked from selected vineyards and, following destalking, they were fermented at controlled temperatures between 28 and 30°C. Following a full malolactic fermentation to balance the acidity, and to round and soften the wine, it was matured for two years in a mixture of French and American oak barrels, with rackings every six months. After bottling, the wine was cellared for a year before being released.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The first quarter of the year was very dry and the setting took place a week before normal. Steady and abundant rains during the following months allowed for a higher water reserve than in the previous year, what brought a better canopy development. On the other hand, there were some damages from hailstorms and fungi. The month of August and the first half of September were dry and sunny, what accelerated the ripening and led to a harvest that started in our vineyards in mid September and lasted till the end of October. The sanitary state was, in general, excellent.

TASTING NOTE

Intense ruby red, bright and deep in colour. Rich, deep aromas of bramble, red autumn fruit with a hint of balsamic and warm spices from fine oak. The palate is fine, complex and long, with balanced tannins and an excellent bright finish.