

# Cune®

## BLANCO 2007

---

El primer vino que se produjo en la bodega de Haro fue embotellado con la marca Cune. El Cune Blanco es un vino enfocado en la uva dominante Viura.

<b>Nombre del Vino:</b>	CUNE Blanco
<b>Tipo de Vino:</b>	Blanco
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alta
<b>Cosecha:</b>	2007
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% Viura
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa blanca
<b>Cajas y botellas:</b>	Cajas de 6 botellas de 75cl,
<b>Grado alcohólico:</b>	12.6 %
<b>Acidez Total:</b>	6.45
<b>pH:</b>	3.30
<b>Acidez Volátil:</b>	29/70
<b>SO2/LT</b>	29/70

---

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vino blanco joven elaborado a partir de la variedad viura. Las uvas son recolectadas y prensadas con sumo cuidado y así obtenemos el mosto que con un control exhaustivo de la temperatura realizará la fermentación alcohólica. Posteriormente se estabiliza naturalmente para su embotellado.

### DATOS DE LA COSECHA

La cosecha se ha caracterizado por un retraso de 7 a 10 días en todos los estadios de la uva, incluida la recolección. Esto ha sido debido a una primavera y un verano con temperaturas suaves. La precipitación total durante la campaña ha sido de 457 lts y todos los meses han tenido una temperatura media superior a la de campañas anteriores.

La uva ha entrado en bodega en buen estado sanitario y con un perfecto equilibrio entre la graduación y los parámetros de color.

### NOTAS DE CATA

Tonalidad amarillo pálido con ribetes verdosos. Se aprecian exquisitas notas frutales a manzana verde y cítricos, matizadas por aromas a flores blancas. Paladar suave con fina estructura ácida, redondo y equilibrado, que perdura en el tiempo. Muy agradable para maridar con carnes blancas y pescados.



# Cune®

## BLANCO 2007

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.

### TECHNICAL DETAILS

<b>Vintage rating :</b>	Very good
<b>Grape varieties :</b>	100% Viura
<b>Bottle type :</b>	Bordeaux
<b>Case/bottle size :</b>	C/12 - 75 cl C/6 - 75 cl
<b>Alcohol volume :</b>	12.6 % vol
<b>Total acidity:</b>	6.45
<b>pH :</b>	3,30
<b>Volatile acidity :</b>	0,30
<b>SO2 Free/Total :</b>	29/70

### WINEMAKING PROCESS

We harvested our carefully selected Viura grapes at optimum ripeness to achieve a high level of aromatic extraction and a good concentration of terpene compounds. Fermentation was controlled at low temperatures in stainless steel vats, and the wine was monitored carefully, both analytically and in tasting to ensure that we produced an aromatic, fresh and complex white wine.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The winter was mild, with abundant rain and snow, and was followed by a very mild and rainy spring. This favoured a good canopy development, but also some mildew outbreaks, that healed completely thanks to the dry conditions of the following months. By mid August the vineyards showed 7 to 10 days delay in their evolution compared to previous years. This delay led to a very long harvest in our vineyards, that took place from the end of September until early November. The sanitary state of the grapes was very good and the yields were lower than in previous years.

### TASTING NOTES

Pale yellow with steely notes and tinges of green. A vibrant colour. Fresh, fragrant fruity aromas of green apple and lemon, typical of Viura. Bright and fresh in the palate, with good balancing clean acidity and a lingering rounded finish. Best if served between 8° and 12° with cold appetizers, saladas, white meats and fishes.

