



### ○ Cune - Rioja



**12.00 €**

15.54 USD

El Cune Reserva es elaborado por la quinta generación de los fundadores de Cune. Vendimia manual principalmente de Tempranillo. Una crianza de al menos 12 meses en bodega con una maduración en botella antes de su salida al mercado.

#### **Elaboración**

Recolección manual de las uvas, que una vez despalilladas pasan a depósitos de acero inoxidable donde tiene lugar la fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 28°C y 30°C durante 12 a 15 días. Tras la segunda fermentación que suaviza y redondea el vino, se procede a una depurada crianza de al menos dos años en bodega de roble americano y francés con trasiegos cada 6 meses; finalmente el vino permanece en botella durante un mínimo de un año.

#### **Datos cosecha**

Invierno suave y primavera precoz por lo que el ciclo vegetativo venía ligeramente adelantado. En los primeros días de Septiembre bajaron las temperaturas y se ralentizó la maduración. Hacia el 10 de Octubre llegó una inesperada vuelta del



## FLAMENCO → SPAIN — EL RINCON DEL GOURMET

verano y las altas temperaturas propiciaron un buen desarrollo de nuestros viñedos en ausencia de plagas y enfermedades y una óptima maduración de la uva tanto en concentración de azúcares como en la síntesis de polifenoles totales. Precipitación total 474 lts durante la campaña agrícola y 1.875 horas de luz.

### Características

Tipo de vino: Tinto

Clasificación: Reserva

Cosecha: 2001

Calificación de la añada: Excelente

Grado alcohólico: 13%

Variedades de uva empleada: 80% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5% Garnacha y 5% Graciano

Tipo de botella/capacidad: Bordelesa, 75 cl (botella).

### Nota de cata

Color intenso, de buena capa, cubierto. En nariz se encuentran recuerdos varietales de tempranillo y ciertos matices de moras y regaliz, complejo e interesante bouquet, tostados. Sedoso y aterciopelado en boca pero con cuerpo y estructura.

### Consejos del Enólogo

Después de viajar, el vino necesita reposar como mínimo 48 horas, antes de llegar a la mesa.

Conservar las botellas de vino en un lugar fresco entre 14°C y 18°C, tumbadas y sin cambios bruscos de temperatura.

Degustar los vinos a una temperatura entre 16º y 18ºC, decantándolos si fuera necesario.

### Consejos del Enólogo

Después de viajar, el vino necesita reposar como mínimo 48 horas, antes de llegar a la mesa.

Conservar las botellas de vino en un lugar fresco entre 14°C y 18°C, tumbadas y sin cambios bruscos de temperatura.

Degustar los vinos a una temperatura entre 16º y 18ºC, decantándolos si fuera necesario.