

Cune Reserva 2018

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:** 2018
- **Calificación DOCa Rioja:** Buena
- **Calificación CVNE:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 85% tempranillo, 15% garnacha tinta, graciano y mazuelo.
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl., 37,5cl., 1,5l
- **Crianza:** 24 meses en barricas de roble americano y francés

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez volátil:** 0,66
- **Acidez total:** 5,75
- **SO₂ Libre/Total:** 32/90
- **pH:** 3,61
- **Índice Polifenoles Totales:** 75
- **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 (partes nuevas) y americano. Ésta se prolonga 24 meses durante los cuales el vino evoluciona adoptando las notas características de los dos tipos de madera. Tras una clarificación natural tiene lugar la segunda fase de afinamiento y equilibrado del vino, es decir, su permanencia en botella en nuestros calados por un mínimo de 12 meses hasta el momento de salir al mercado.

Datos de la cosecha

La cosecha 2018 nos traslada a La Rioja de hace años con un invierno de fuertes heladas, nieves y abundantes precipitaciones. La primavera también fue fría y lluviosa y ya llegó el verano, cálido, pero sin temperaturas excesivas que permitió una buena maduración. Cosecha de ciclo vegetativo largo de 180 días. Con estas condiciones se elaboran grandes tintos.

La vendimia en Bodegas CVNE comienza el 19 de septiembre y finaliza el 26 de octubre con muy buenas expectativas.

Notas de cata

Brillante color rojo rubí con marcados tonos granates.
Nariz intensa, aromas de frutas rojas y regaliz bien ensamblados con las notas procedentes de la crianza en bodega como especias, toffes y hojas de tabaco
En boca el tanino aterciopelado hace que sea un vino suave de paso largo y elegante con una retronasal golosa y afrutada
Perfecto acompañante de platos de la dieta mediterránea
Temperatura de servicio recomendada 18°C.



Cune Reserva 2018

The first wine produced by CVNE was named after its initials. A simple orthographic mistake where the V was written as U resulted in the creation of the Cune brand.

Historically, Cune Reserva was known as “cuarto año” or “quinto año”. Following the wine law of 1970, it became known as reserva



- **Type of wine:** Red
- **Region of production:** Rioja
- **Year:** 2018
- **DOCa vintage rating:** Good
- **CVNE vintage rating:** Very good
- **Grape varieties:** 85% Tempranillo, 15% Garnacha Tinta, Graciano and Mazuelo
- **Bottle type:** Bordeaux
- **Bottle size:** 1.5l., 75cl., 37.5cl.
- **Aging and barrel type:** 24 months in American and French oak barrels

Analytical data

- **Alcoholic volume:** 14%
- **Volatile acidity:** 0.66
- **Total acidity:** 5.75
- **SO₂ Free/Total:** 32/90
- **pH:** 3.61
- **Total Polyphenols Index:** 75
- **Suitable for vegans**

The vineyard

The grapes for Cune Reserva come from our own vineyards known as Caballeros, Santo Tomás and Sarnamoros, and these are all to be found in Rioja Alta in the villages of Rodezno, Villalba y Haro. The soils are mainly chalky clay and are at an altitude of between 500 and 600 metres. The vines are 20-25 years old and all grapes for Cune Reserva are hand harvested.

Winemaking

Alcoholic fermentation took place in stainless steel vats of 20.000kgs at controlled temperature where we alternate different types of pumping, traditional with pump, delestage and pigeage. After fermentation we carry out a hot maceration with a total vatting period of about 18 days. Following the malolactic fermentation, the wine was aged in oak barrels for 24 months during which time it evolved and acquired notes characteristic of both French and American oak. The wine clarified naturally and was then bottled. It then spent more than 12 months in our cellars where it slowly became more polished and complex before its release to market.

Vintage / Harvest description

This vintage year takes us back to La Rioja of old days, with heavy frosts throughout winter, snow and abundant precipitation. Spring was also cold and wet followed by a warm summer but without excessive temperatures and resulting in good ripening of the grapes.

These conditions provided a long, slow ripening period which enabled the production of great, intense wines, with medium colour and alcohol levels and good acidity.

The 2018 harvest began at Bodegas CVNE on September 19 and finished on October 26 with a good forecast.

Tasting note

Brilliant ruby red in color with deep garnet hints.

Intense on the nose, with aromas of red fruits and liquorice being well integrated with notes from aging in barrel such as spices, toffees and tobacco leaves.

On the palate is smooth, long and elegant due to its velvety tannin, with a fruity and sweet finish.

Perfect for pairing with every type of dishes of the Mediterranean diet.

Recommended serving temperature 18°C.