

Cune®

CRIANZA 2010

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. Este vino evolucionó hasta convertirse en el "Crianza", conocido antes como "Tercer Año".

Nombre del Vino:	CUNE
Tipo de Vino:	Tinto Crianza
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2010
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	80% Tempranillo 20% Garnacha tinta y Mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl Caja de 12 botellas de 75cl, 50cl, 37,5cl y 18,7cl
Grado alcohólico:	13,56 % Vol.
Acidez Total:	4.66
pH:	3.62
Acidez Volátil:	0.44
SO2/LT	30/80

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de uvas procedentes de nuestros viñedos de La Rioja Alta. La fermentación maloláctica tiene lugar en depósito y posteriormente el vino es criado en barricas de roble americano durante un año, periodo en el que adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual su finura y expresión global.

DATOS DE LA COSECHA

La evolución del viñedo en esta cosecha 2010 ha sido muy buena en su conjunto. El excelente estado vegetativo y sanitario viene dado por una favorable climatología. La vendimia comienza puntualmente con respecto a la media tradicional y transcurre lenta y sin incidencias a lo largo del mes de octubre, propiciando una recogida selectiva, y confirmándose la buena evolución de la maduración dando como recompensa un fruto de excelente calidad.

NOTAS DE CATA

Juvenil color granate con tonos azulados en la elipse. Buena intensidad aromática destacando las frutas del bosque y el regaliz que se complementan en un perfecto equilibrio con las vainillas y los tostados procedentes de la barrica de roble americano. A su paso por el paladar nos deja sensaciones de equilibrio y redondez dejándonos un vino goloso con un agradable final de boca.

Compañero ideal para la dieta mediterránea.

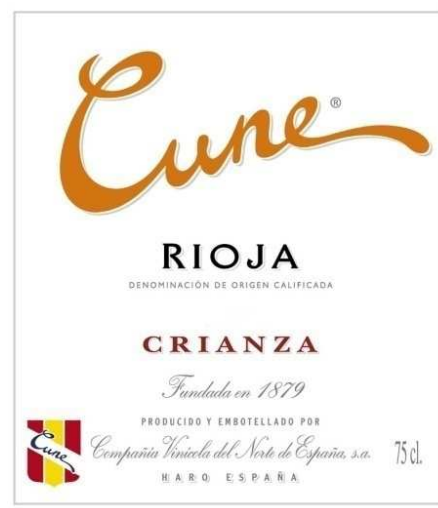


Cune®

CRIANZA 2010

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. Este vino evolucionó hasta convertirse en el "Crianza", conocido antes como "Tercer Año".

Nombre del Vino:	CUNE
Tipo de Vino:	Tinto Crianza
Zona de Producción:	Rioja Alta
Cosecha:	2010
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	80% Tempranillo 20% Garnacha tinta y Mazuelo.
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl Caja de 12 botellas de 75cl, 50cl, 37,5cl y 18,7 cl
Grado alcohólico:	13,56 % Vol.
Acidez Total:	4.66
pH:	3.62
Acidez Volátil:	0.44
SO2L/T	30/80



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada de uvas procedentes de nuestros viñedos de La Rioja Alta. La fermentación maloláctica tiene lugar en depósito y posteriormente el vino es criado en barricas de roble americano durante un año, periodo en el que adquiere el equilibrio aromático que le caracteriza, al igual su finura y expresión global.

DATOS DE LA COSECHA

La evolución del viñedo en esta cosecha 2010 ha sido muy buena en su conjunto. El excelente estado vegetativo y sanitario viene dado por una favorable climatología. La vendimia comienza puntualmente con respecto a la media tradicional y transcurre lenta y sin incidencias a lo largo del mes de octubre, propiciando una recogida selectiva, y confirmándose la buena evolución de la maduración dando como recompensa un fruto de excelente calidad.

NOTAS DE CATA

Juvenil color granate con tonos azulados en la elipse. Buena intensidad aromática destacando las frutas del bosque y el regaliz que se complementan en un perfecto equilibrio con las vainillas y los tostados procedentes de la barrica de roble americano. A su paso por el paladar nos deja sensaciones de equilibrio y redondez dejándonos un vino goloso con un agradable final de boca.

Compañero ideal para la dieta mediterránea.

MARCA: CUNE CRIANZA**DECLARACION DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONFORMIDAD DE PRODUCTO**

La COMPAÑÍA VINÍCOLA DEL NORTE DE ESPAÑA S.A. certifica que como cumplimiento del artículo 3 del Real Decreto 2207/1995 tiene establecido un Manual de Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y de Puntos Críticos (APPCC) para la prevención de riesgos sanitarios de sus productos.

Todos los productos de LA COMPAÑÍA VINÍCOLA DEL NORTE DE ESPAÑA S.A. son producidos conforme al Reglamento de la Denominación de Origen Calificada Rioja y su consejo regulador.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado Alcohólico 13,56%

DATOS LOGÍSTICOS**UNIDAD**

CAPACIDAD	PESO (KG)	COD. EAN BOTELLA
18,7 cl	0,375	8410591000365
37,5 cl	0,653	8410591000020
50 cl	0,89	8410591004196
75 cl	1,12	8410591002413
150 cl	2,4	8410591004301

CAJA

CAPACIDAD	EMBALAJE	PESO (KG)	COD. DUN CAJA
18,7 cl	PACK 24	9,5	58410591300019
18,7 cl	C/24 CARTON	9	38410591000366
37,5 cl	C/ 12 CARTON	9	18410591000027
50 cl	C/12 CARTON	11	18410591004193
75 cl	C/12 CARTON	15	18410591002410
75 cl	C/6 CARTON	7	28410591002417
75 cl	C/6 MADERA	9	8410591303350
75 cl	C/3 MADERA	4,5	8410591303343
75 cl	RTS	190	88410591002419
75 cl	RTS (1/4 palet)	120	38410591002414
150 cl	C/6 CARTON	15,5	18410591004308

PALET

CAPACIDAD	FORMATO	ALTO (CM)	ANCHO (CM)	LARGO (CM)	SUPERFICIE (M2)	PESO (KG)	UD /PALET	CAJAS POR CAPAS	CAPAS POR PALET
18,7 cl	PACK 24	110	80	120	0,96	532	55	11	5
18,7 cl	C/24 CARTON	94	80	120	0,96	410	44	11	4
37,5 cl	C/ 12 CARTON	165	80	120	0,96	825	90	15	6
50 cl	C/12 CARTON	170	80	120	0,96	970	85	17	5
75 cl	C/12 CARTON	167	80	120	0,96	910	60	12	5
75 cl	C/6 CARTON	167	80	120	0,96	890	125	25	5
75 cl	C/6 MADERA	145	80	120	0,96	640	70	10	7
75 cl	C/3 MADERA	120	80	120	0,96	460	100	10	10
75 cl	RTS	102	80	120	0,96	380	156	52	3
75 cl	RTS (1/4 palet)	102	80	120	0,96	500	105	35	3
150 cl	C/6 CARTON	160	80	120	0,96	760	48	12	4

* Cada palet contiene 2 RTS

* Cada palet contiene 4 RTS

DECLARACION DE ALERGENOS - Directiva (CE) 1.169 / 2.011

Detalle de alérgenos : Contine sulfitos

CADUCIDAD

No tiene fecha de caducidad, ni de consumo preferente.