

RIOJA CRIANZA

[rioča krianca]

vinařství / winery CVNE (CUNE)

[kune]

Španělsko, oblast / region Rioja

[rioča]

Vinařství s původním názvem Compañía Vinícola del Norte de España (později zkráceno na „Cune“) bylo založeno již v roce 1879. Produkuje špičková vína z vlastních vinic v oblastech Rioja Alta a Rioja Alavesa, kde patří mezi nejvýznamnější tradiční producenty.

Vína Rioja Crianza zde zrají kratší dobu v dubových sudech a poté ještě v láhvi. Zachovávají si výraznou ovocnost, jemně zakomponované tóny dřeva a příjemně přístupný, vyvážený charakter.

The winery originally known as Compañía Vinícola del Norte de España (later shortened to “Cune”) was founded in 1879. It produces top-quality wines from its own vineyards in Rioja Alta and Rioja Alavesa, where it is regarded as one of the most traditional and respected producers.

Rioja Crianza wines here undergo a shorter period of aging in oak barrels followed by additional time in the bottle. They retain a pronounced fruit character, subtly integrated oak notes, and a pleasantly approachable, well-balanced style.



Apelace/appellation: Rioja D.O.

Odrůda/variety: Tempranillo 85%, Mazuelo + Grenacha Tinta 15%

Popis/description: **Aroma červeného ovoce a balzamiků. Plná, živá, ovocná chuť s tóny koření a jemnou kyselinkou.** / *Aromas of red fruit and balsamic notes. A full, lively, fruity palate with hints of spice and a gentle acidity.*

Podávat při/serving temperature: **18°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **červená masa, zvěřina, zrající a polotvrdé sýry** / *red meats, game, aged and semi-hard cheeses*

Klima/climate: teplé středomořské klima s dlouhými slunečnými léty a mírnými zimami / *warm Mediterranean climate with long, sunny summers and mild winters*

Půda/soil: vápenec, naplaveniny / *limestone, alluvial soils*

Nadmořská výška/altitude: 400-650m

Vinifikace/vinification: primární fermentace v nerezovém tanku při teplotě do 30°C, další zrání 12 měsíců v americkém dubovém sudu + 6 měsíců na láhvi / *primary fermentation in stainless-steel tanks at temperatures up to 30 °C, followed by 12 months of aging in American oak barrels and 6 months in the bottle.*