

Contino

Gran Reserva

2018

En 1973 nace Contino, el Primer "chateau" de Rioja. Viñedos del Contino forma un conjunto en el que se integran viñedos y vinos, establecido alrededor de una antigua casa solariega, en un meandro del Ebro. Sus vinos se obtienen únicamente de las viñas plantadas en sus 62 has, situadas en Laserna, tierras de Laguardia, en la Rioja Alavesa



- **Tipo de vino:** Tinto
- **Zona de producción:** Rioja Alavesa
- **Cosecha:** 2018
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 82% tempranillo, 10% graciano, 5% mazuelo y 3% garnacha
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Producción y formatos:** 30.600 bot. 75cl., 500 bot. 1,5l., 50 bot. 3L. y 25 bot. 6L.
- **Fecha de embotellado:** Julio 2021
- **Crianza:** 24 meses en barrica de roble francés

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,94%
- **Acidez total:** 5,7
- **pH:** 3,38
- **Acidez volátil:** 0,61
- **SO₂ Libre/Total:** 26/97
- **Índice Polifenoles Totales:** 56

Características del viñedo

Uvas procedentes de nuestros propios viñedos, nuestra Finca San Rafael. Selección de las mejores micro parcelas de la finca. Parcelas con notables diferencias, no en cuanto a orientación, aunque sí en cuanto a características de suelos. Siempre en búsqueda de la conexión perfecta entre ellas, dentro de un entorno privilegiado, Viñedos del Contino.

Principalmente el Tempranillo proviene de un suelo pedregoso cercano al río Ebro, lo que nos permite unas maduraciones más lentas debido a la humedad propia.

Características de elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección de uvas en campo y en mesa de selección en bodega. Tras el despalillado fermentan en depósitos de hormigón y acero inoxidable con temperatura controlada. Finalizada ésta, se realiza una maceración post fermentativa, buscando el carácter propio de Contino Gran Reserva. La fermentación maloláctica tiene lugar en depósitos de hormigón, excelentes aislantes de temperatura. Se sigue con un trasiego a barricas de roble francés (mezclando nuevas y usadas) donde permanecerán 24 meses.

Datos de la cosecha

El 2018 ha sido un año marcado por las precipitaciones. Unos 200(l/m2) que en años anteriores.

También han sido protagonistas durante este año las intensas tormentas con viento, así como episodios de pedrisco, que afortunadamente no han sido graves en esta zona, y que no han afectado a la alta calidad de las uvas obtenidas. Las temperaturas durante todo el ciclo vegetativo reflejan que el invierno ha sido frío, pero el habitual en esta zona, y que por el contrario el verano ha sido suave.

Hay que destacar que la brotación se inició entre los días 2 y 9 de mayo, la floración el 20 de mayo, y el cuajado, tuvo lugar entre el 6 y el 20 de junio. El inicio de la vendimia fue el 17 de septiembre con las variedades blancas más tempranas y se finalizó el 16 de octubre, con variedades tintas.

Esta campaña se puede caracterizar como una campaña difícil en cuanto a luchas constantes contra las inclemencias meteorológicas se refiere, pero desde el punto de vista de la cantidad y calidad, ha sido una buena añada.

Notas de cata

Contino Gran Reserva 2018, vino equilibrado, con gran equilibrio entre sedosidad y amplitud de boca. El amor por nuestros viñedos, la selección de nuestras uvas, y el trabajo constante dan como resultado un vino excelente, donde la complejidad y finura conjugan a la perfección.

En nariz es fragante, recuerda ecos de fruta negra sana y madura, notas florales y balsámicas que aportan frescura, todo ello en armonía con sutiles notas tostadas procedentes de su paso por barrica.

En boca se muestra fino, sutil, con taninos amables, y una acidez perfecta, que hacen de él un vino persistente y con un largo final.

