

# Contino Garnacha 2019

En 1973 nace Contino, el Primer "chateau" de Rioja. Sus vinos se obtienen únicamente del viñedo plantado en sus 62 hectáreas. El viñedo del Contino se integra alrededor de una antigua casa solariega, en un meandro del Ebro en Laserna, pedanía del municipio de Laguardia. Rioja Alavesa.



- **Tipo de vino:** Tinto
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2019
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% garnacha
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Producción y formatos:** 9.333 bot.75cl.
- **Fecha de embotellado:** Junio 2021
- **Crianza:** 17 meses en barrica de roble

## Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez volátil:** 0,65
- **Acidez total:** 6,56
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 32/102
- **pH:** 3,25
- **Índice Polifenoles Totales:** 48

## Características del viñedo

Las uvas para Contino Garnacha proceden de las viejas viñas de Fincas de Pajera, calcárea de 1980; Central, aluvial y arenosa de 1950; y Lentisco, pedregosa de 1940.

## Características de elaboración

La garnacha se vendimia manualmente el día 28 de septiembre, realizando selección en campo y en mesa de selección a su llegada a bodega. Se encuba en un tino de madera de roble francés, donde se realiza una maceración prefermentativa hasta que la fermentación se inicia de manera espontánea. Finalizada ésta permanece en depósito hasta finales de abril, momento en que es llevada a una tina de 2,000 litros de la marca Stockinger y barricas de entre 400 y 500 litros de segundo uso, donde permanece durante 17 meses. Tiempo que se completa con un mes más de estancia en depósito de hormigón puro.

## Datos de la cosecha

El 2019 ha sido un año marcado por las escasas precipitaciones, ligeramente inferiores a la media. A finales de mayo se produjeron precipitaciones que dificultaron el cuajado en algunas variedades que estaban en plena floración. Esto, unido al estrés hídrico de la planta, produjeron racimos sueltos y bayas pequeñas. Las temperaturas durante todo el ciclo vegetativo, reflejan que el invierno no ha sido muy frío, pero el verano se ha caracterizado por las olas de calor. El inicio de la vendimia fue el 11 de septiembre con las variedades blancas más tempranas y se finalizó el 7 de octubre, con variedades tintas. Esta campaña se puede caracterizar por haber contado con una climatología muy favorable durante toda la vendimia. Con expectativas de ser una gran añada en cuanto a calidad se refiere.

## Notas de cata

Contino Garnacha es un vino fragante y muy afrutado, con delicadas notas de bajo monte, hierbas balsámicas y pimienta blanca típica de la variedad. En boca se muestra amplio, mineral y algo salino. Muy vertical y con pretensiones de longevidad. Con una excelente acidez, taninos sedosos y muy bien integrados, que hacen de él un vino elegantísimo, a la vez que embriagador.