Contino Garnacha **2020**

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:** 2020
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% garnacha
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Producción y formatos:** 10.667 bot. 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Marzo 2022
- **Crianza:** 12 meses en 12 barricas de 500 litros y en un fudre de 2.000 litros.
  4 meses en hormigón

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14,5%
- **Acidez volátil:** 0,50
- **Acidez total:** 6,52
- **SO_2 Libre/Total:** 34/113
- **pH:** 3,26
- **Índice Polifenoles Totales:** 40
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Las uvas para Contino Garnacha proceden de las uvas de San Gregorio y Laserna. Ambas parcelas con una altitud de 420 y 400 metros respectivamente. Ambos suelos son arcillo-calcáreos, con pedregosidad media-alta.

Características de elaboración

La garnacha se vendimia manualmente el día 18 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. Pasados ocho días la fermentación alcohólica llega a su fin. Pero la garnacha permanece en el tino durante 15 días más. Transcurrido este tiempo se pasa a un fudre Stockinger de 2000 litros y 12 barricas de 500 litros donde permanece durante 10 meses. Posterior crianza y afinamiento en depósito de hormigón durante 4 meses.

Datos de la cosecha

La añada 2020 ha sido una vendimia temprana, donde el cambio climático es un hecho visible y se ha hecho notar. Una vendimia temprana, con una maduración muy interesante, marcada por amplios rendimientos en el viñedo.
Marcada por las altas precipitaciones, con valores superiores a la media. En fechas previas a vendimia y durante la misma, se produjeron episodios de lluvia. Lo que nos dio como consecuencia el engruese de las bayas y aumento por consiguiente del peso del racimo.
Esta campaña se caracteriza por tener unas temperaturas moderadas a lo largo de todo el ciclo.
La vendimia se llevó a cabo entre el 2 de septiembre y el 8 de octubre.

Notas de cata

Contino Garnacha es un vino elegante y muy equilibrado, donde su elaboración ha sido pensada en favorecer su extracción en aroma y sabor.
Los suelos arcillo-calcáreos, con alta pedregosidad de la Finca San Rafael, son claves para un buen drenaje y facilitar su acceso a compuestos minerales, consiguiendo así un Contino Garnacha fresco y mineral.