

# Contino Garnacha 2021

*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 Alavesa
- **Cosecha:** 2021
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% garnacha
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Producción y formatos:** 10.476 bot. 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Abril 2023
- **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:** 13,96%
- **Acidez volátil:** 0,59
- **Acidez total:** 6,2
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 30/90
- **pH:** 3,35
- **Índice Polifenoles Totales:** 42.9
- **Apto para veganos**

## *Características del viñedo*

Las uvas para Contino Garnacha proceden de las parcelas de San Gregorio Encina (viñedo plantado entre los años 1976-1982) y Viña Laserna (plantado en 2016). 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 vendimió manualmente en palots de 200 kg, el día 26 de septiembre. Momento en el cuál, madurez fenólica y alcohólica eran idóneas para la elaboración de este Contino Garnacha 2021. Realizando selección en campo y en mesa de selección a su llegada a bodega, se encuba en un tino de madera de roble francés. Lugar donde 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. Ganando con ello, fineza y equilibrio. Transcurrido este tiempo se pasa a un fudre de madera austriaca, Stockinger, de 2000 litros y 12 barricas seminuevas de 500 litros donde permanece durante 10 meses. Tras ello, existe una posterior crianza y afinamiento en depósito de hormigón durante 4 meses.

## *Datos de la cosecha*

La cosecha 2021 estuvo marcada por inclemencias climáticas durante el mes de junio. Un episodio de pedrisco el día 14 de junio, trajo consigo una merma en la producción, debido al estado fenológico en el que se encontraban nuestras vides en ese momento, cuajado. Del mismo modo, junio fue un mes de intensas precipitaciones, llegando a recoger unas reservas de 120 litros de agua en un mes.

Nuestras parcelas de garnacha, gracias a su capacidad de retención de agua, almacenaron reservas hídricas para contrarrestar el estrés sufrido durante el mes de agosto.

Durante los meses de maduración, la temperatura fue aumentando progresivamente, trayendo consigo una maduración estable y favorable para nuestros viñedos y su calidad.

## *Notas de cata*

Contino Garnacha es un vino afrutado y muy elegante, con delicadas notas de bajo monte, hierbas balsámicas, fruto del terruño especial de la Finca San Rafael. En boca se muestra amplio, mineral y salino. Con una excelente acidez, taninos sedosos y muy bien integrados, que hacen de él un vino equilibrado y fresco.

