

Contino Graciano 2017

Contino fue pionero, desde 1994, en el rescate de esta última variedad, Graciano, del olvido riojano. Contino Graciano es un vino monovarietal al 100%. Un vino con color intenso, vivo, profundamente aromático, con el espíritu de un vino del norte, Atlántico, con su frescura y complejidad.



- **Tipo de vino:** Tinto
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2017
- **Calificación DOCa cosecha:** Muy buena
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Graciano
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Julio 2019

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5 %
- **Acidez volátil:** 0,61
- **Acidez total:** 6,7
- **SO₂ Libre/Total:** 31/88
- **pH:** 3,31
- **Índice Polifenoles Total:** 55,87
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Las uvas para Contino Graciano proceden de nuestra parcela de San Gregorio Grande, de 3,7 Ha, plantada en 1979 y 1989 (dos zonas).

Características de elaboración

El día 8 de Septiembre se realiza la vendimia manual en cajas en nuestra parcela San Gregorio Grande 3,7 Ha, plantada en 1979 y 1989 (dos zonas). Selección manual en campo y en mesa de selección en bodega, para garantizar la máxima calidad. El principal objetivo en esta vinificación es preservar las características de la variedad. Fermentación alcohólica en tina de roble francés de 100 Hl con temperatura moderada para asegurar una buena extracción de color, seguida por una maceración post-fermentativa. El día 22 de Septiembre se mete a barrica nueva de origen francés 72% y americano 28%. Es en ellas donde tiene lugar la fermentación maloláctica. Allí permanece durante 16 meses, período al que le sigue una crianza de 6 meses en depósito de hormigón puro.

Datos de la cosecha

2017 fue una añada difícil en Rioja, marcada por la helada de la noche del 27 de Abril. Afortunadamente los viñedos de Contino no se vieron afectados. De hecho consideramos esta añada como excepcional en cuanto a calidad de los vinos se refiere.

Año fresco, con un 7% menos de precipitación que en 2016.

El inicio de brotación tuvo lugar el 15 de Marzo, la floración el 20 de Mayo y el final del cuajado el 14 de Junio.

La vendimia comenzó el 6 de Septiembre, siendo el 8 de Septiembre el día que se vendimió esta variedad. Finalizamos el día 29 del mismo mes.

Notas de cata

Compleja nariz con toques violáceos, aromas florales combinadas moras silvestres y un elegante final mineral.

En boca es un vino largo y carnoso, que destaca por la sedosidad de sus taninos.

Contino Graciano es un vino elegante y equilibrado, resultado de una magnífica maduración de la variedad en nuestra Finca San Rafael y un excelente trabajo de envejecimiento.