

Contino Reserva 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 Alavesa
- **Cosecha:** 2019
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 86% tempranillo, 6% mazuelo, 6% graciano y 2% garnacha
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Producción y formatos:** 313.666 bot. 75cl. y 3.500 bot. 1,5l.
- **Fecha de embotellado:** marzo 2022
- **Crianza:** 18 meses en barricas de roble francés (90%) y americano (10%)

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,89%
- **Acidez volátil:** 0,59
- **Acidez total:** 5,50
- **SO₂ Libre/Total:** 32,6/90
- **pH:** 3,58
- **Índice Polifenoles Totales:** 46,8
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Selección manual de las mejores microparcels 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.

Características de elaboración

Fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable y hormigón, lo cual nos permite elaborar cada microparcela por separado en función de su estado óptimo de vendimia.

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. 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 Reserva 2019 es un fiel reflejo de la selección de nuestras mejores uvas, combinada a la perfección la riqueza del Tempranillo con la acidez y elegancia de nuestro Mazuelo y Graciano.

Nariz compleja y fresca, con intenso toque frutal, combina con aromas balsámicos y minerales. En boca aparece una entrada agradable, con taninos sedoso y larga estancia en boca. Destaca la redondez de los taninos, así como el equilibrio entre acidez y persistencia en boca.

