

CONTINO

RESERVA 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 Alavesa

Cosecha: 2020

Calificación Contino: Muy buena

Variedades de uva empleada:

86% tempranillo, 6% mazuelo, 6% graciano, 2% garnacha

Tipo de botella: Bordelesa

Producción y formatos:

298.648 bot. 75cl. y 5.000 bot. 1,5l.

Fecha de embotellado: Mayo 2023

Crianza: 18 meses en barrica de 225l. de roble francés (95%) y americano (5%)

Grado alcohólico: 13,77%

pH: 3,61

SO₂ Libre/Total: 28,6/92

Índice Polifenoles Totales: 54,6

Acidez total: 5,5

Acidez volátil: 0,59

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.

Gracias a la variedad de suelos que encontramos en el meandro del río Ebro, donde se ubica la finca, podemos encontrar los distintos matices que hacen que exista gran complejidad en las uvas de Viñedos del Contino Reserva.

Características de elaboración

Vendimia manual en palots de 300 kg, llevados directamente de la viña a refrigerar durante 24 h a 12º. Tras esto, procesado al día siguiente gracias a una seleccionadora óptica, momento crucial para la clasificación de la calidad de la uva.

Fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable y hormigón, con capacidades reducidas, lo cual nos permite elaborar cada microparcels por separado en función de su estado óptimo de madurez.

Crianza de 18 meses en barrica de 225l de roble francés 95% y americano 5%.

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.

Las altas precipitaciones, con valores superiores a la media, fueron clave en la recolección de la uva. Ya que, 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 unas temperaturas moderadas a lo largo de todo el ciclo. Marcando las fechas de vendimia entre 2 de septiembre y 8 de octubre.

Notas de cata

Nos encontramos ante un vino que expresa y refleja a la perfección la finca San Rafael, donde se sitúa Viñedos del Contino. Expresa la viveza de nuestras viñas, el carácter fluido de nuestros suelos y la gran complejidad del universo de microparcels en las que se divide la finca. Además, en este 2020 encontramos un vino con grandes hechuras para progresar en el tiempo.

En nariz recuerda a notas de fruta negra, muy bien equilibrada con la expresión de su crianza en madera. Tanto en boca como en retrogusto es un vino fluido, sedoso, con personalidad y carácter de reserva.