CONTINO RESERVA 2022

Viñedos del Contino nace en 1973, introduciendo el concepto de "château" en la región de Rioja.
Sus vinos se elaboran exclusivamente a partir de las uvas cultivadas en sus 55 hectáreas de viñedo en propiedad.
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: 2022
Variedades de uva empleada:
86% tempranillo, 6% mazuelo, 6% graciano, 2% garnacha

Tipo de botella: Bordelesa
Producción y formatos:
284 376 bot. 75cl. y 6000 bot. 1,5l.
Fecha de embotellado: Mayo 2025

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

Grado alcohólico: 13,85%
pH: 3,56
SO_2 Libre/Total: 28/103
Índice Polifenoles Totales: 57
Acidez total: 5,34
Acidez volátil: 0,62
Apto para veganos



Características del viñedo
Las uvas destinadas a Contino Reserva 2022 se recolectan cuidadosamente a mano en las mejores microparcelas de nuestra finca. Estas parcelas presentan notables diferencias, no tanto por su orientación, sino por la diversidad de sus suelos.
En Viñedos del Contino trabajamos de forma continua para encontrar el equilibrio ideal entre estos distintos perfiles edafológicos, en un entorno privilegiado como es el meandro del río Ebro, donde se ubica la propiedad. Esta riqueza en los tipos de suelo es clave para aportar la complejidad que caracteriza a las uvas seleccionadas para la elaboración de Contino Reserva.

Características de elaboración
La vendimia se realiza manualmente en palots de 300 kg, que se trasladan directamente desde el viñedo a una cámara frigorífica, donde las uvas permanecen durante 24 horas a una temperatura controlada de 12 °C.
Al día siguiente se utiliza mesa de selección óptica para escoger cuidadosamente los frutos que alcanzan la calidad deseada para el Reserva.
La fermentación se realiza en pequeños depósitos de acero inoxidable y hormigón, lo que permite vinificar por separado cada microparcela según su punto óptimo de maduración.
Posteriormente, el vino envejece durante 18 meses en barricas de 225 litros, en su mayoría de roble francés (95 %) y, en menor proporción, de roble americano (5 %).

Datos de la cosecha
La añada 2022 en la finca San Rafael se caracterizó por una excelente sanidad y una maduración óptima, a pesar de un ciclo marcado por altas temperaturas y escasez de lluvias durante el verano. Gracias a las reservas hídricas acumuladas en invierno y primavera, y a una buena gestión del viñedo, las cepas mantuvieron su equilibrio y dieron lugar a uvas de gran calidad, con buena concentración, taninos maduros y acidez suficiente para asegurar su longevidad. La altitud y los suelos calcáreos contribuyeron a preservar la frescura natural y a equilibrar el grado alcohólico, dando como resultado vinos reserva con intensidad aromática, estructura firme y un perfil elegante, ideal para la crianza en barrica y con gran potencial de guarda.

Notas de cata
Contino Reserva 2022 se presenta con un intenso color rojo rubí con reflejos granates. En nariz despliega una complejidad elegante, con aromas de fruta negra madura, acompañados de notas especiadas de clavo y pimienta, y sutiles matices de cacao, tabaco y vainilla, aportados por su crianza en barrica. En boca destaca por su equilibrio entre frescura y estructura: los taninos se muestran pulidos, la acidez bien integrada y el final es largo, profundo y persistente. Un reserva de corte clásico, con alma atlántica, ideal tanto para la guarda como para disfrutar en plenitud hoy.