

Contino Rosado 2019

En 1973 nace Contino, el Primer "chateau" de Rioja. Viñedos del Contino forma un conjunto en el que se integran viñedos y vinos, establecido alrededor de una antigua casa solariega, en un meandro del Ebro. Sus vinos se obtienen únicamente de las viñas plantadas en sus 62 has, situadas en Laserna, tierras de Laguardia, en la Rioja Alavesa.



- **Tipo de vino:** Rosado
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2019
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 66% graciano, 34% garnacha,
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Producción y formatos:** 2.667 bot. 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Abril 2021
- **Crianza:** 19 meses en barrica

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,55
- **Acidez total:** 7,23
- **SO₂ Libre/Total:** 20/91
- **pH:** 3,09
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Nuestro rosado destaca por su característica fuerza, propia del viñedo de Contino. Un viñedo fuerte, con alma y longevo. Es aquí, donde nuestras viñas de Graciano, provenientes de la viña San Gregorio, nos ofrecen sus uvas de gran estructura y acidez, excelentes para Rosado Contino.

De la misma manera, viña La Encina nos deleita con sus uvas de garnacha ancestral, aportando frescor, fruta y juventud a nuestro vino.

Características de elaboración

Vendimia manual de las variedades Graciano y Garnacha, que dan origen a nuestros monovarietales. Tras ser encubadas en sus respectivas tinajas de madera, y con diferentes horas de maceración (12 horas en el caso de Graciano y 16 horas en la Garnacha), son sangradas a barricas de 500 litros donde transcurre la fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 16-18°C durante 20 días, con el objetivo de preservar al máximo su potencial organoléptico.

Llegada a su fin, se eligen las mejores barricas, y se realiza el blending entre ellas, para criarse juntas durante 19 meses hasta su embotellado.

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.

El inicio de la vendimia fue el 11 de septiembre con las variedades blancas más tempranas y se finalizó el 7 de octubre, con variedades tintas. El Graciano se vendimio el 18 de septiembre y 10 días más tarde la Garnacha.

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

Intenso color rosa frambuesa muy brillante. Elegante aroma a frutas rojas, complementado por notas florales que le confieren finura y frescor. Un rosado agradablemente equilibrado, con una extraordinaria redondez en boca. Destacar su volumen y persistencia, con un final refrescante y largo post-gusto.

