

Contino Rosado 2020

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:** 2020
- **Calificación Contino:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 60% graciano, 40% garnacha,
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Producción y formatos:** 2.808 bot. 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Marzo 2022
- **Crianza:** 19 meses en barrica

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,43
- **Acidez total:** 6
- **SO₂ Libre/Total:** 30/154
- **pH:** 3,18
- **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 en palots de 500 kg. de las variedades Graciano y Garnacha. Ambas se encuban por separado en tinas de madera, donde tiene lugar su fermentación alcohólica. Tras ser encubadas en sus respectivas tinas 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. Una vez terminada, se realiza la mezcla de todas las barricas para conseguir un rosado especial. La mezcla de graciano y garnacha, en sus porcentajes, permite realizar su posterior crianza de las maneras más óptimas, en las mismas barricas de 500 l donde se ha producido la fermentación.

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.

Marcada por las altas precipitaciones, con valores superiores a la media. 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 tener unas temperaturas moderadas a lo largo de todo el ciclo.

La vendimia se llevó a cabo entre el 2 de septiembre y el 8 de octubre. En concreto la Garnacha se vendimió el 17 de septiembre y el Graciano, 8 días más tarde.

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.