

CONTINO ROSADO Reserva 2021

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 Alavesa
Cosecha: 2021
Calificación Contino: Muy buena
Variedades de uva empleada:
50% garnacha, 25% graciano,
25% mazuelo

Tipo de botella: Borgoña
Producción y formatos:
3.159 bot. 75 cl.
Fecha de embotellado:
marzo 2023

Grado alcohólico: 13,84%
pH: 3,26
SO₂ Libre/Total: 20/134
Acidez total: 5,38
Acidez volátil: 0,44
Apto para veganos

Crianza: 19 meses en barrica y
hormigón

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.

Además, incorporamos mazuelo, de Don Vicente por su capacidad de aporte de frescura, combinada con gran longevidad.

Características de elaboración

Vendimia manual en palots de 500 kg. de las variedades Graciano, Garnacha y Mazuelo. Ambas se encubían por separado en finas de madera, donde tiene lugar su fermentación alcohólica. Tras ser encubadas en sus respectivas finas de madera, y con diferentes horas de maceración (12 horas en el caso de Graciano, 16 horas en la Garnacha y 12 horas en Mazuelo), son sangradas a micro-depósitos de acero inox donde transcurre la fermentación alcohólica a una temperatura controlada de 16-18°C durante 10 días, con el objetivo de preservar al máximo su potencial organoléptico.

Una vez terminada, se realiza la mezcla de todos los depósitos para conseguir un rosado especial. Tras esta mezcla, se prepara su crianza, tanto en barricas de formato grande, 500 l, como en depósito de hormigón, para conservar su frescura.

Datos de la cosecha

La cosecha 2021 estuvo marcada por inclemencias climáticas durante el mes de junio. Un episodio de pedrisco el día 14 de junio, trajo consigo una merma en la producción, debido al estado fenológico en el que se encontraban nuestras vides en ese momento, cuajado. Del mismo modo, junio fue un mes de intensas precipitaciones, llegando a recoger unas reservas de 120 litros de agua en un mes. La fecha de vendimia de este rosado está pensada para ser un rosado fresco, con estructura y capacidad de guarda.

Notas de cata

Contino Rosado 2021 es un vino elegante, color rubí, con ribetes dorados. Su aroma recuerda a la fruta roja, además de notas a romero o ahumados. Un rosado único capaz de maridar con amplia gama de comida.

Graciano y mazuelo le confieren viveza y frescor en boca, mientras la garnacha y la madera le confieren gustos a cassis y especias, dándole una complejidad extraordinaria en un rosado.

