

Contino Mazuelo 2018

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
- **Cosecha:** 2018
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% mazuelo
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Producción y formatos:** 1,300 bot.75cl.
- **Fecha de embotellado:** Septiembre 2021
- **Crianza:** 16 meses en bodega de roble francés

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,02%
- **Acidez total:** 6,05
- **pH:** 3,34
- **Acidez volátil:** 0,60
- **SO₂ Libre/Total:** 38/116
- **Índice Polifenoles Totales:** 47

Características del viñedo

El Mazuelo es una variedad de ciclo largo, que necesita mucho tiempo para conseguir una óptima maduración y que a su vez es sensible a la mayor parte de las enfermedades. Por lo que el clima y el terreno son claves. Estas particularidades son resueltas en el exclusivo viñedo de Finca San Rafael, donde convergen las características necesarias para su correcta madurez fenológica y tecnológica.

Características de elaboración

Vendimia manual en nuestra parcela Don Vicente de los mejores racimos de Mazuelo 2018 para elaborar este monovarietal y extraer todo su potencial. Uvas que tras el despallado realizan una maceración prefermentativa en frío de 24-48 horas hasta que, de forma espontánea, se inicia la fermentación alcohólica, la cual se lleva a cabo en un depósito de hormigón crudo, con Tª controlada durante todo el proceso y escasos remontados. La fermentación maloláctica transcurre también de forma espontánea. Envejecimiento durante 16 meses en barricas de roble francés 100%, del cual el 80% es nuevo y el 20% restante es de segundo uso.

Datos de la cosecha

El 2018 ha sido un año marcado por las precipitaciones. Unos 200(l/m²) que en años anteriores.

También han sido protagonistas durante este año las intensas tormentas con viento, así como episodios de pedrisco, que afortunadamente no han sido graves en esta zona, y que no han afectado a la alta calidad de las uvas obtenidas. Las temperaturas durante todo el ciclo vegetativo, reflejan que el invierno ha sido frío, pero el habitual en esta zona, y que por el contrario el verano ha sido suave. Destacar que la brotación se inició entre los días 2 y 9 de mayo, la floración el 20 de mayo, y el cuajado, tuvo lugar entre el 6 y el 20 de junio. El inicio de la vendimia fue el 17 de septiembre con las variedades blancas más tempranas y se finalizó el 16 de octubre, con variedades tintas. Fue muy importante el riguroso seguimiento de esta variedad para vendimiarla en su momento óptimo, que se llevo a cabo el día 9 de octubre. Esta campaña se puede caracterizar como una campaña difícil en cuanto a luchas constantes contra las inclemencias meteorológicas se refiere, pero desde el punto de vista de la cantidad y calidad, ha sido una muy buena añada.

Notas de cata

Contino Mazuelo 2018, es fiel reflejo del potencial que tiene esta variedad en el exclusivo viñedo de Finca San Rafael. Vino con gran complejidad, profundidad, y sobre todo personalidad. Sensaciones florales.

Volumen, fineza, vibrante acidez, que combinan a la perfección con taninos elegantes y sedosos.