

Contino Mazuelo 2019



En 1973 nace Contino, el Primer "chateau" de Rioja.

Contino Don Vicente es la expresión de una de nuestras variedades preciadas en la Finca San Rafael, Mazuelo, que cuidamos con esmero, para que cada año nos ofrezca la frescura, acidez y complejidad que caracterizan los vinos de Contino.



- **Tipo de vino:** Tinto
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2019
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% mazuelo
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Producción y formatos:** 2.667 bot.75cl.
- **Fecha de embotellado:** 29 de marzo 2022
- **Crianza:** 16 meses en barrica de roble francés. 80% nuevo y 20% segundo uso

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,96%
- **Acidez volátil:** 0,58
- **Acidez total:** 6,26
- **Índice Polifenoles Totales:** 61,37
- **pH:** 3,36
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Don Vicente es una de las parcelas con más historia de la Finca San Rafael, Dotada con 18 ha de distintos tipos de suelos estudiados y variedades. Conformando un mosaico de viña, donde la variedad más característica es Mazuelo, plantado sobre un suelo pedregoso en 1980.

Características de elaboración

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.

Vendimia manual en nuestra parcela Don Vicente de los mejores racimos de Mazuelo 2019 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 temperatura 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 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.

La vendimia de esta parcela se realiza el día 13 de septiembre el Tempranillo, y 5 días más tarde se vendimia el Graciano y la Mazuelo.

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

Vino especial para la gama de Contino, la finura y la amabilidad de esta variedad en finca San Rafael se disfrutan en el paladar. Vino con capa media-alta que lo hace atractivo a simple vista.

Personalidad es la palabra que define en nariz a Mazuelo 2019, su complejidad y profundidad se envuelven por las notas suaves de la madera elegida para la crianza de este vino.

En boca encontramos gran fineza, paso final sedoso y sensación agradable de acidez. El volumen envuelve el paladar, y desaparece en boca dejando sensación sedosa por sus taninos y elegancia propia de la añada que nos encontramos.