

Contino Blanco 2017

- 94 puntos James Suckling
- 92 puntos Guía Peñín
- 92 puntos Tim Atkin

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: Blanco
- Zona de Producción: Rioja
- Cosecha: 2017
- Calificación Contino: Excelente
- Variedades de uva empleada: 90% Viura y 10% Garnacha Blanca
- Tipo de botella: Borgoña
- Fecha de embotellado:
- Formatos: 11,000 botellas de 75cl, 200 botellas de 1,5 l, 50 botellas de 3l

Datos Analíticos

- Grado alcohólico: 13,5 %
- Acidez Volátil: 0,46
- Acidez Total: 6,2
- SO₂ Libre/Total : 27 / 150
- pH: 3,1
- **Apto para veganos**

Características de Elaboración

La cercanía del viñedo a la bodega permite que los racimos lleguen en perfectas condiciones. Los racimos enteros se despalillan y se encuban en un depósito de acero inoxidable. Donde la versatilidad del acero facilita conseguir una maceración pelicular durante unas horas. Pasado este tiempo se sangra y se prensa, para dar paso a la fermentación alcohólica que transcurre durante 20 días. Llegada a su fin, se trasiega el 50% a acero inoxidable y el otro 50% restante a barricas nuevas de diferentes tonelerías y capacidades, jugando con volúmenes de 500 litros, 400 litros, 300 litros y 225 litros y donde permanece durante 10 meses.

Datos de la Cosecha

La variedad viura de racimo grande y grano pequeño fue la primera en vendimiarse, en concreto el día 8 de Septiembre. Procedente de la parcela Tabla de Laserna. La garnacha blanca se vendimió 3 días más tarde, en la parcela San Gregorio Encina plantada en 1980 con terrenos arcillo calcáreos. En ambos casos se realizó vendimia manual y selectiva primero en campo y luego en bodega con mesa de selección.

Notas de Cata

Es un vino maduro, cremoso y estructurado. Excelente añada donde los aromas a fruta blanca, notas florales y frutales se fusionan a la perfección con las sutiles y elegantes notas tostadas de la cuidadosa crianza, notas de especias, vainilla y frutos secos. En boca es glicérico, amplio y carnoso, presenta excelente entrada con un final muy largo y persistente.