

Contino Blanco 2019

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:** 2019
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 82% viura, 18% garnacha blanca
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Producción y formatos:** 12.609 bot. 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Mayo 2021
- **Crianza:** 13 meses en barrica

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 12,5%
- **Acidez volátil:** 0,43
- **Acidez total:** 5,55
- **SO2 Libre/Total:** 31/153
- **pH:** 3,2
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

La garnacha blanca procede de la finca de San Gregorio Encina plantada en 1980 con terrenos arcillo calcáreos. La Viura procede de distintas zonas de Contino, del aluvial y antiguo pago del Lentisco, del pedregoso San Gregorio La Tabla y de la finca de Santa María. Todas con edades entre los 35 y 40 años.

Características de elaboración

La cercanía del viñedo a la bodega y la selección en campo, son claves para que los racimos que llegan a bodega estén en perfectas condiciones. Vendimia manual en cajas, los racimos enteros se despalillan y se encuban en depósitos de acero inoxidable. Tras una maceración prefermentativa de unas horas, se sangran, para extraer el mosto flor, y dar paso a la fermentación alcohólica. Cuando está llega a su fin, se trasiega el 36% a un depósito de hormigón y el otro 64% restante a barricas de segundo y tercer uso, de diferentes tonelerías y capacidades, donde permanece durante 13 meses hasta su embotellado.

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.

El inicio de la vendimia fue el 11 de septiembre con las variedades blancas para destinadas a este vino (Viura y Garnacha blanca) y se finalizó el 7 de octubre, con variedades tintas.

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

Contino Blanco 2019, muy intenso en nariz, con gran complejidad. Tiene una nariz fragante, donde predominan las notas de crianza en madera, que combinan a la perfección con apuntes florales y recuerdos a fruta cítrica y de hueso.

En boca, fresco, untuoso, con excelente acidez y un final marcado por su carácter frutal.

