

Contino Blanco 2020

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:** 2020
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 80% viura, 20% garnacha blanca
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Producción y formatos:** 16.200 bot. 75cl., 100 bot. 1,5l.
- **Fecha de embotellado:** marzo 2022
- **Crianza:** 12 meses en bodega de 500 lt (Doreau, S. Moreau, Damy, 10% nueva, resto de 2, 3 vinos) y en depósito de hormigón

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,04%
- **Acidez volátil:** 0,26
- **Acidez total:** 5,49
- **SO2 Libre/Total:** 31/80
- **pH:** 3,24
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

La garnacha blanca procede de la finca de San Gregorio 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 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 30% a hormigón y el otro 70% restante a barricas nuevas y seminuevas de diferentes tonelerías, con volúmenes de 500 litros.

Datos de la cosecha

La añada 2020 ha sido una vendimia temprana, donde el cambio climático es un hecho visible y se ha hecho notar. Una vendimia temprana, con una maduración muy interesante, marcada por amplios rendimientos en el viñedo.

Marcada por las altas precipitaciones, con valores superiores a la media. En fechas previas a vendimia y durante la misma, se produjeron episodios de lluvia. Lo que nos dio como consecuencia el engruese de las bayas y aumento por consiguiente del peso del racimo.

Esta campaña se caracteriza por tener unas temperaturas moderadas a lo largo de todo el ciclo.

La vendimia de nuestras variedades blancas se llevó a cabo el 7 de septiembre.

Notas de cata

Contino Blanco 2020, muestra una nariz muy intensa, marcada por la crianza en madera. Se muestra fresco y frutal, fiel reflejo de la identidad de nuestro viñedo. San Gregorio nos ofrece una Garnacha Blanca con gran complejidad y volumen. Ahí los suelos son arcillo-calcáreos, con pedregosidad media, claves para un buen drenaje.