

Contino Blanco 2021

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 Alavesa
- **Cosecha:** 2021
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 80% viura, 20% garnacha blanca
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Producción y formatos:** 15.579 bot. 75cl.
- **Fecha de embotellado:** abril 2023
- **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:** 12,44%
- **Acidez volátil:** 0,50
- **Acidez total:** 7,1
- **SO2 Libre/Total:** 32/170
- **pH:** 3,07
- **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 cosecha 2021 estuvo marcada por inclemencias climáticas durante el mes de junio. Un episodio de pedrisco el día 14 de junio, trajo consigo una merma en la producción, debido al estado fenológico en el que se encontraban nuestras vides en ese momento, cuajado. Del mismo modo, junio fue un mes de intensas precipitaciones, llegando a recoger unas reservas de 120 litros de agua en un mes.

Las parcelas más tempranas, con viura y garnacha blanca, se vendimiaron el 15 de septiembre.

Durante los meses de maduración, la temperatura fue aumentando progresivamente, trayendo consigo una maduración estable y favorable para nuestros viñedos y su calidad.

Notas de cata

Contino Blanco 2021, lleno de matices y con alta complejidad. Nariz profunda en la que resaltan los aromas frutales y tostados, con una salinidad particular. En boca es voluminoso y elegante, con una vibrante acidez, que le otorgará longevidad en el futuro. Fiel reflejo de la identidad de nuestro viñedo "San Gregorio".

