

Contino Gran Reserva 2012

- 97 puntos James Suckling
- 93 puntos Wine Spectator
- 96 puntos Tim Atkin. Wine of the year

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:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2012
- **Calificación Contino:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 70% Tempranillo, 15% Graciano, 12% Garnacha y 3% Viura
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 1,5l. y 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14 %
- **Acidez Volátil:** 0,67
- **Acidez Total:** 6,3
- **SO₂ L/T:** 18 / 87
- **pH:** 3,51
- **IPT:** 55,3

Características de Elaboración

Procedente de uvas bien seleccionadas principalmente de los pagos de Las Anchas, Central y Lentisco con Tempranillos de más de 60 años en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente de nuestros propios viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas que tras el despalillado fermentaron en depósitos de cemento sin resinas epoxídicas, a Tª de 28-30°C y que tras una maceración de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica en barricas nuevas. Se sigue con un trasiego a barricas de roble americano y francés, donde permanecerá casi tres años, crianza que se completa con otros dos años en botella envejeciendo en los calados hasta su salida al mercado.

Datos de la Cosecha

Este año se caracterizó por la continuidad de la sequía que viene afectando al viñedo en las dos últimas campañas. Desde octubre de 2011 hasta septiembre 2012 se registraron 248 l/m², un 30% menos que el año anterior.

La evolución del estado fenológico en cuanto a fechas, ha sido el normal en relación a los últimos años. La brotación se inicia el 25 de marzo, el inicio de floración tuvo lugar el 26 de mayo, y el final del cuajado el 14 de junio y el inicio de envero el 24 de julio.

La maduración se produjo de forma desigual, de ahí la importancia de la selección en campo y en bodega, para garantizar la mejor calidad. Una vendimia sana que se inicia el 14 de septiembre y finaliza el 6 de octubre.

Notas de cata

Con un atractivo color rojo cereza, en nariz es opulento, intenso, de gran complejidad, donde predominan los frutos negros y rojos frente a los aromas tostados aportados por una madera noble. En boca se presenta poderoso, persistente, equilibrado y muy pulido, con un tanino sedoso que envuelve el paladar.

