



# Contino Gran Reserva 2014

En 1973 nace Contino, el Primer "chateau" de Rioja.

Sus vinos se obtienen únicamente del viñedo plantado en sus 62 hectáreas.

El viñedo del Contino se integra alrededor de una antigua casa solariega, en un meandro del Ebro en Laserna, pedanía del municipio de Laguardia. Rioja Alavesa.



- **Tipo de Vino:** Gran Reserva
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2014
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 70% tempranillo, 15% graciano, 10% mazuelo y 5% garnacha
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 1,5l. y 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Julio 2017
- **Crianza:** 36 meses en barricas de roble francés y americano

## Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,92%
- **Acidez volátil:** 0,59
- **Acidez total:** 6,4
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 18/87
- **pH:** 3,5
- **Índice Polifenoles Totales:** 76,4
- **Apto para veganos**

## Características del viñedo

Selección de los mejores suelos de las parcelas destinadas a la elaboración del Contino Reserva, se trata de ir un paso más allá en acidez, concentración y madurez. Principalmente el Tempranillo proviene de un suelo pedregoso cercano al río Ebro, lo que nos permite unas maduraciones más lentas debido a la humedad propia.

## Características de elaboración

Uvas procedentes de nuestros propios viñedos, nuestra Finca San Rafael. Vendimia manual y en cajas de 15 kg. Uvas no sólo seleccionadas en campo, sino también en bodega, con mesa de selección. Tras el despalillado fermentan en depósitos de hormigón a 26-28°C. Finalizada ésta, se realiza una maceración post fermentativa durante 15-20 días. La fermentación maloláctica tiene lugar en estos mismos depósitos. Se sigue con un trasiego a barricas ya usadas de roble americano 30% y francés 70% donde el vino permanecerá 36 meses. Esta crianza se completa con un mínimo de dos años de reposo en botella a perfecta temperatura en los calados de la bodega hasta su salida al mercado.

## Datos de la cosecha

Es un año con escasas precipitaciones durante todo el ciclo vegetativo, pero ha sido bien distribuida, en las fases críticas del cultivo, con pluviometría total de 368 l/m<sup>2</sup> dentro de la media de los cuatro últimos años. Otoño e invierno precedentes de temperaturas suaves, heladas, no graves, en enero y febrero. Primavera y verano cálidos.

La brotación ha sido temprana, iniciándose el 20 de marzo. La floración el 29 de mayo, el inicio del cuajado el 3 de junio y el 17 de julio el inicio de envero, en las parcelas más tempranas y menos productivas de Tempranillo, caso de San Gregorio Grande (Contino).

La vendimia se inició el 18 de septiembre y finalizó el 14 de octubre.

## Notas de cata

Contino Gran Reserva 2014 es un vino profundo con matices de frutos negros y flores silvestres que se hacen eco de fruta madura en perfecta estado de maduración. En boca se muestra carnoso y elegante, sus taninos son suaves y muy bien estructurados, una acidez perfecta y un final persistente.