

# Contino Gran Reserva 2017

*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:** 2017
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 82% tempranillo, 10% graciano, 5% mazuelo y 3% garnacha
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Producción y formatos:** 29.483 bot. 75cl., 1.000 bot. 1,5l., 50 bot. 3L. y 25 bot. 6L.
- **Fecha de embotellado:** Junio 2020
- **Crianza:** 24 meses en barrica de roble francés

## Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,52%
- **Acidez volátil:** 0,59
- **Acidez total:** 5,85
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 38/106
- **pH:** 3,47
- **Índice Polifenoles Totales:** 52,2

## Características del viñedo

Uvas procedentes de nuestros propios viñedos, nuestra Finca San Rafael. Selección de las mejores micro parcelas de la finca. Parcelas con notables diferencias, no en cuanto a orientación, aunque sí en cuanto a características de suelos. Siempre en búsqueda de la conexión perfecta entre ellas, dentro de un entorno privilegiado, Viñedos del Contino.

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

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Uvas no sólo seleccionadas en campo, sino también en bodega, con mesa de selección. Tras el despallado fermentan en depósitos de hormigón a 26-28°C. Finalizada ésta, se realiza una maceración post fermentativa. La fermentación maloláctica tiene lugar en estos mismos depósitos. Se sigue con un trasiego a barricas de roble francés (mezclando nuevas y usadas) donde permanecerán 24 meses.

## Datos de la cosecha

2017 fue una añada difícil en Rioja, marcada por la helada de la noche del 27 de abril. Afortunadamente la finca San Rafael no se vio afectada. De hecho consideramos esta añada como excepcional en cuanto a calidad de los vinos se refiere.

Año fresco, con un 7% menos de precipitación que en 2016.

El inicio de brotación tuvo lugar el 15 de marzo, la floración el 20 de mayo y el final del cuajado el 14 de junio.

La vendimia comenzó el 6 de septiembre, con el Tempranillo del Olivo, la vendimia de Graciano fue 2 días más tarde, el 8 de septiembre y la de la Mazuela el 22 de septiembre.

## Notas de cata

Contino Gran Reserva 2017 es sobre todo un vino excelente y armonioso.

Nariz fragante, riqueza de aromas, entre los que destacan los frutos negros en perfecto estado de maduración, así como aromas florales y balsámicos que aportan mucha frescura. Todo ello en un perfecto equilibrio con sutiles notas especiadas.

En boca es largo y sedoso, potente y elegante, amplio y sedoso, con gran equilibrio y sorprendente calidad de sus taninos. Dejando entrever el estilo propio y personal que define Contino: elegancia y equilibrio.

