

Contino Garnacha 2018

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:** Tinto
- **Zona de producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2018
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% garnacha
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Febrero 2020
- **Crianza:** 10 meses en barrica de roble

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez volátil:** 0,39
- **Acidez total:** 6,52
- **SO₂ Libre/Total:** 32/105
- **pH:** 3,38
- **Índice Polifenoles Totales:** 56
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Las uvas para Contino Garnacha proceden de las viejas Fincas de Pajera, calcárea de 1980; Central, aluvial y arenosa de 1950; y Lentisco, pedregosa de 1940.

Características de elaboración

La garnacha se vendimia manualmente el día 14 de septiembre, realizando selección en campo y en mesa de selección a su llegada a bodega. Se encuba en un tino de madera de roble francés, donde se realiza una maceración prefermentativa hasta que la fermentación se inicia de manera espontánea. Pasados ocho días la fermentación alcohólica llega a su fin. Pero la garnacha permanece en el tino durante 15 días más. Transcurrido este tiempo se pasa a un fudre Stockinger de 2000 litros y 12 barricas de 500 litros donde permanece durante 10 meses. Posterior crianza y afinamiento en depósito de hormigón de durante 5 meses.

Datos de la cosecha

El 2018 ha sido un año marcado por las precipitaciones. Unos 200 (l/m2) que en años anteriores.

También han sido protagonistas durante este año las intensas tormentas con viento, así como episodios de pedrisco, que afortunadamente no han sido graves en esta zona, y que no han afectado a la alta calidad de las uvas obtenidas.

Las temperaturas durante todo el ciclo vegetativo, reflejan que el invierno ha sido frío, pero el habitual en esta zona, y que por el contrario el verano ha sido suave.

Destacar que la brotación se inició entre los días 2 y 9 de mayo, la floración el 20 de mayo, y el cuajado, tuvo lugar entre el 6 y el 20 de junio.

El inicio de la vendimia fue el 17 de septiembre con las variedades blancas más tempranas y se finalizó el 16 de octubre, con variedades tintas.

Esta campaña se puede caracterizar como una campaña difícil en cuanto a luchas constantes contra las inclemencias meteorológicas se refiere, pero desde el punto de vista de la cantidad y calidad, ha sido una muy buena añada.

Notas de cata

Contino Garnacha es un vino fragante y muy afrutado, con delicadas notas de bajo monte, hierbas balsámicas y caramelo de lilas. En boca se muestra amplio, mineral y algo salino. Con una excelente acidez, taninos sedosos y muy bien integrados, que hacen de él un vino elegantísimo, a la vez que embriagador.

