

Contino Gran Reserva 2015

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:** 2015
- **Calificación Contino:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 85% tempranillo, 10% graciano, 5% mazuelo y garnacha
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Producción y formatos:** 31.031 bot. 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Julio 2018
- **Crianza:** 36 meses en barricas de roble francés y americano

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez volátil:** 0,59
- **Acidez total:** 5,6
- **SO₂ Libre/Total:** 32/107
- **pH:** 3,63
- **Índice Polifenoles Total:** 50,1

Características del viñedo

Selección manual 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 y 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 28-30°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 permanecerán 36 meses, crianza que se completa con un mínimo de dos años en botella, que reposa a perfecta temperatura en los calados de la bodega hasta su salida al mercado.

Datos de la cosecha

La buena reserva hídrica a comienzo de brotación (ligeramente más temprana que el año anterior), permitió que la misma se realizara de manera homogénea. El verano fue muy cálido, lo cual propició un adelanto en la maduración, y en la fecha de inicio de vendimia, 10 días antes que en 2014. En general, la climatología durante la vendimia ha sido perfecta, de manera que la sanidad de la uva y su calidad han sido excepcionales.

Notas de cata

Contino Gran Reserva 2015 es un vino con una excelente nariz, profundo y con gran riqueza de aromas entre los que destacan los frutos negros combinados a la perfección con aromas florales, hierbas aromáticas y en infusión.

En boca se muestra potente y elegante, es amplio y sedoso, con gran equilibrio y sorprendente calidad de sus taninos.

