

Contino Graciano 2016

- 94 puntos James Suckling
- 93 puntos Tim Atkin
- 98 puntos Guía Gourmets

Contino fue pionero, desde 1994, en el rescate de esta última variedad, Graciano, del olvido riojano. Contino Graciano es un vino monovarietal al 100%. Un vino con color intenso, vivo, profundamente aromático, con el espíritu de un vino del norte, Atlántico, con su frescura y complejidad.



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2016
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Graciano
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14 %
- **Acidez Volátil:** 0,69
- **Acidez Total:** 6,72
- **SO₂ L/T:** 20 / 80
- **pH:** 3,34
- **IPT:** 63

Características de Elaboración

Vendimia manual de la finca de San Gregorio Grande 3,7 Ha, plantada en 1979 y 1989 (dos zonas) en la que se realiza selección en campo, para garantizar una óptima maduración. Fermentación en tinas de roble francés de 100 Hl. a temperaturas de 28° a 30°C durante 8 días, tras maceración de otros 7 días, la fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas nuevas de roble francés y la crianza se mantuvo en roble francés 90% y húngaro 10%, 100% nuevo, por espacio de 15 meses, completándose con un proceso de reducción en botella de un año.

Datos de la Cosecha

La añada se caracterizó por las altas temperaturas estivales, tuvimos un invierno templado con muy pocas precipitaciones. Durante el verano las temperaturas fueron muy altas, con máximas de 37,9°C, y ausencia de precipitaciones. La pluviometría anual fue de 428,9 mm y la temperatura media de 13,9°C.

En cuanto a la evolución fenológica ha sido muy favorable a lo largo de todo el ciclo vegetativo, la brotación se inicia el 15 de Marzo y la floración el 25 de Mayo.

Año que se caracteriza por el buen estado sanitario de la viña, donde la ausencia final de lluvias propició muy buen equilibrio, así como excelente madurez fenológica. Añada muy satisfactoria en cuanto a calidad y cantidad.

Notas de cata

Color cereza con reflejos púrpuras. Nariz exótica, que presenta una alta intensidad aromática, donde aparecen las notas de frutas negras, acompañadas de notas balsámicas y especiadas. Destaca su elegancia, dentro de su potente estructura y poderío.