

Contino Graciano 2018

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:** 2018
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Graciano
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Producción y formatos:** 3.300 bot. 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Junio 2021
- **Crianza:** 1 mes en hormigón puro y 24 meses en barrica de roble francés de segundo uso

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,47%
- **Acidez volátil:** 0,60
- **Acidez total:** 6,9
- **SO₂ Libre/Total:** 25/90
- **pH:** 3,22
- **Índice Polifenoles Total:** 53

Características del viñedo

Vendimia manual en nuestros viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas procedentes de San Gregorio, viñedo de graciano (3.7 ha) plantado en 1979, con característico suelo arcillo-calcáreo. Lo que ofrece a esta variedad una madurez completa conservando su acidez característica.

Características de elaboración

Selección manual en campo y en mesa de selección en bodega, para garantizar la máxima calidad. El principal objetivo en esta vinificación es preservar las características de la variedad. Fermentación alcohólica en tina de roble francés de 100 HI con temperatura moderada para asegurar una buena extracción de color. Tras maloláctica se realiza una crianza en hormigón puro durante un mes, antes de ser metido a barrica 100% francesa, y de segundo uso. Allí permanece durante 2 años, hasta su embotellado.

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

Compleja nariz con toques violáceos, aromas florales combinadas moras silvestres y un elegante final mineral.

En boca es un vino largo y carnoso, que destaca por la sedosidad de sus taninos.

Contino Graciano es un vino elegante y equilibrado, resultado de una magnífica maduración de la variedad en nuestra Finca San Rafael y un excelente trabajo de envejecimiento.

