

Contino Graciano 2020

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 Alavesa
- **Cosecha:** 2020
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Graciano
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Producción y formatos:** 5.326 bot. 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Junio 2023
- **Crianza:** 1 mes en hormigón puro y 24 meses en bodega de roble francés de segundo uso

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,58%
- **Acidez volátil:** 0,70
- **Acidez total:** 6,8
- **SO₂ Libre/Total:** 30/86
- **pH:** 3,25
- **Índice Polifenoles Total:** 53.4

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, garantizando así 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 Hl con temperatura moderada para asegurar una buena extracción de color. Tras su fermentación maloláctica se realiza una crianza en hormigón puro durante un mes, antes de ser metido a bodega 100% francesa, y de segundo uso. Allí permanece durante 2 años, hasta su embotellado.

Datos de la cosecha

La añada 2020 fue una vendimia temprana, donde el cambio climático es un hecho visible y se hizo notar. Temprana, con una maduración muy interesante y marcada por amplios rendimientos en el viñedo.

Un dato para tener en cuenta fueron las altas precipitaciones, con valores superiores a la media. En fechas previas a vendimia y durante la misma, se produjeron episodios de lluvia, los cuales dificultaron fechas de vendimia.

Esta campaña se caracteriza por tener unas temperaturas moderadas a lo largo de todo el ciclo. Permitiendo un control minucioso de cada etapa y jugando un papel muy importante en la suavización de la añada. La selección de uvas de alta calidad fue muy fácil por el buen estado sanitario de la cosecha. Haciendo de la añada 2020 una añada especial, de calidad y fluidez.

La vendimia del graciano en la finca se llevó a cabo el 22 de septiembre de 2020.

Notas de cata

Graciano 2020 está caracterizado por la expresión de la variedad en una añada difícil. En nariz, encontramos notas de fruta negra, característicos de la calidez de la añada. Destacan intensos aromas de ciruela negra, y flor de brezo sobre un fondo mineral y balsámico, con recuerdos de chocolate y tabaco.

En boca, graso con acidez agradable y equilibrada. Acompañando notas características de la variedad, encontramos hierbas aromáticas como el romero en retronasal. Todo esto, unido a un final de boca envuelto por taninos sedosos que nos recuerdan a su periodo de crianza en bodega, hacen que el vino sea de trago largo y agradable.