

# Contino Reserva 2016

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:** 2016
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% tempranillo, 10% graciano, 5% mazuelo
- **Tipo de botella:** Bordelesa      • **Formatos:** 1,5l. y 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Mayo 2019
- **Crianza:** 18 meses en barricas de roble francés y americano

## Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez volátil:** 0,50
- **Acidez total:** 5,75
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 37/122
- **pH:** 3,44
- **Índice Polifenoles Totales:** 56
- **Apto para veganos**

## Características del viñedo

Selección manual de las mejores microparcels 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.

## Características de elaboración

Uvas bien seleccionadas, en perfecto estado de maduración que, tras el despalillado, realizan una maceración prefermentativa en frío de 24-48 horas hasta que de forma espontánea, se inicia la fermentación alcohólica, la cual se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable de 12000 lts. a Tª de 26-28°C. Secuencialmente se realiza una maceración post-fermentativa con remontados suaves hasta el momento del descube. La fermentación maloláctica transcurre también de forma espontánea. Envejecimiento durante 18 meses en barricas de roble americano 20% y francés 80%, período que se completa con la crianza en botella en los calados de la bodega hasta su salida al mercado.

## Datos de la cosecha

El ciclo vegetativo correspondiente al año 2016 fue diferente respecto a años anteriores. Abundantes lluvias durante la época invernal y ausencia de altas temperaturas, que se tradujeron en una mayor producción. En cuanto a las temperaturas, fueron más bajas que el año anterior. La vendimia se inició el 21 de septiembre y concluyó el 22 de octubre, con temperaturas frías y ambiente seco, dando como resultado una de las vendimias más tardías de los últimos 10 años, con una calidad de uva excepcional.

## Notas de cata

Contino Reserva 2016 es sobre todo un vino excelente, armonioso, con una nariz fragante, que ofrece recuerdos de fruta roja sana y madura en perfecto estado de maduración, así como aromas florales y balsámicos que aportan mucha frescura; todo ello en un perfecto equilibrio con sutiles notas especiadas. En boca muestra una tanicidad madura y frutal, es largo y sedoso, dejando entrever el estilo propio y personal que define Contino: elegancia y equilibrio.