

Contino Reserva 2017

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 Alavesa
- **Cosecha:** 2017
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% tempranillo, 10% graciano, 5% mazuelo y garnacha
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Producción y formatos:** 266.272 bot. 75cl. y 3.500 bot. 1,5L
- **Fecha de embotellado:** mayo - junio 2019
- **Crianza:** 24 meses en barricas de roble francés y americano

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14%
- **Acidez volátil:** 0,57
- **Acidez total:** 5,80
- **SO₂ Libre/Total:** 37/120
- **pH:** 3,50
- **Índice Polifenoles Totales:** 57,88
- **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 que tras el despalillado realizan una maceración pre-fermentativa 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 12.000 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 dos años en barricas de roble americano 40% y francés 60%, período que se completa con la crianza en botella en los calados de la bodega hasta su salida al mercado.

Datos de la cosecha

2017 fue una añada difícil en Rioja, marcada por la helada de la noche del 27 de abril. Afortunadamente la finca San Rafael no se vio afectada. De hecho consideramos esta añada como excepcional en cuanto a calidad de los vinos se refiere, considerando ésta como una añada excepcional en cuanto a calidad se refiere.

Año fresco, con un 7% menos de precipitación que en 2016.

El inicio de brotación tuvo lugar el 15 de marzo, la floración el 20 de mayo y el final del cuajado el 14 de junio.

La vendimia comenzó el 6 de septiembre y finalizó el día 29 del mismo mes.

Notas de cata

Contino Reserva 2017 es nuestro gran embajador. El amor por nuestros viñedos, la selección de nuestras uvas, y el trabajo constante dan como resultado un vino excelente, donde la complejidad y finura conjugan a la perfección.

En nariz recuerda ecos de fruta roja sana y madura, en perfecto estado de maduración, notas florales y balsámicas que aportan frescura, todo ello en armonía con sutiles notas tostadas procedentes de su paso por barrica.

En boca se muestra fino, sutil, con taninos amables, y una acidez perfecta, que hacen de él un vino persistente y con un largo final.