

# Contino Reserva 2018

*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:** 2018
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 86% tempranillo, 6% mazuelo, 6% graciano y 2% garnacha
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Producción y formatos:** 291.000 bot. 75cl. y 3.500 bot. 1,5l.
- **Fecha de embotellado:** junio-julio 2021
- **Crianza:** 24 meses en barricas de roble francés y americano

## *Datos analíticos*

- **Grado alcohólico:** 14,12%
- **Acidez volátil:** 0,60
- **Acidez total:** 5,50
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 41/108
- **pH:** 3,48
- **Índice Polifenoles Totales:** 46
- **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 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 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 24 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 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*

Contino Reserva 2018 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. Es un vino armonioso, con una nariz fragante que ofrece aromas de fruta fresca, que combinan a la perfección con notas florales, balsámicas y especiadas. En el paladar se muestra voluminoso, estructurado y elegante. Su final aterciopelado y graso recuerda las notas lácteas y minerales de su nariz compleja.