

CONTINO RESERVA 2021

Viñedos del Contino nace en 1973, introduciendo el concepto de "château" en la región de Rioja. Sus vinos se elaboran exclusivamente a partir de las uvas cultivadas en sus 62 hectáreas de viñedo en propiedad. 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: 2021
Variedades de uva empleada:
86% tempranillo, 6% mazuelo,
6% graciano, 2% garnacha

Tipo de botella: Bordelesa
Producción y formatos:
33 2650 bot. 75cl. y 5000 bot. 1,5l.
Fecha de embotellado: Mayo 2024
Crianza: 18 meses en barrica de
225l. de roble francés (95%) y
americano (5%)

Grado alcohólico: 14,0%
pH: 3,62
SO₂ Libre/Total: 26/99
Índice Polifenoles Totales: 51
Acidez total: 5,35
Acidez volátil: 0,64
Apto para veganos



Características del viñedo

Las uvas se recogen cuidadosamente a mano en nuestras mejores microparcels dentro de la finca. Entre ellas existen diferencias notables, no tanto en su orientación, sino en las características de sus suelos. En Viñedos del Contino trabajamos constantemente para encontrar la conexión perfecta entre estos distintos perfiles, en un entorno privilegiado como es el meandro del río Ebro, donde se encuentra la propiedad. Gracias a esta diversidad de suelos, se obtiene la complejidad que define a las uvas destinadas a Contino Reserva.

Características de elaboración

La vendimia se realiza a mano en palots de 300 kg, que se trasladan directamente desde el viñedo a cámara frigorífica, donde permanecen 24 horas a 12 °C. Al día siguiente, las uvas se procesan mediante una mesa de selección óptica, un momento clave para clasificar la calidad de la uva. La fermentación se lleva a cabo en pequeños depósitos de acero inoxidable y hormigón, lo que permite vinificar por separado cada microparcels en función de su momento óptimo de maduración. El vino envejece durante 18 meses en barricas de 225 litros, de las cuales un 95 % son de roble francés y un 5 % de roble americano.

Datos de la cosecha

La vendimia 2021 estuvo marcada por la inestabilidad climática durante el mes de junio. Una tormenta de granizo el día 14 provocó una reducción en la producción, debido al estado fenológico en el que se encontraban las cepas en ese momento. Junio fue un mes de precipitaciones intensas, alcanzando hasta 120 litros por metro cuadrado en un solo mes. Durante los meses de maduración, las temperaturas aumentaron de forma progresiva, lo que favoreció un envero estable y una maduración óptima. La vendimia se realizó el 4 de septiembre.

Notas de cata

Contino Reserva 2021 es sobre todo un vino excelente, armonioso, con una nariz fragante, que ofrece recuerdos de fruta roja 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.