

Contino Rosado 2017

- 92 puntos *Tim Atkin*.

En 1973 nace Contino, el Primer "chateau" de Rioja. Viñedos del Contino forma un conjunto en el que se integran viñedos y vinos, establecido alrededor de una antigua casa solariega, en un meandro del Ebro. Sus vinos se obtienen únicamente de las viñas plantadas en sus 62 has, situadas en Laserna, tierras de Laguardia, en la Rioja Alavesa



- **Tipo de Vino:** Rosado
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2017
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada :** 60% Graciano, 40% Garnacha
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.

Datos analíticos

- **Grado alcohólico :** 14,5 %
- **Acidez Volátil:** 52
- **Acidez Total:** 6,81
- **pH:** 3,14

Características de elaboración

El Contino rosado se obtiene del sangrado del Graciano y la Garnacha de Contino, tras unas horas después de ser encubadas ambas variedades por separado en sus respectivas tinajas de madera. Dependiendo de la variedad que se sangre si es Graciano, o Garnacha, se hará antes o más tarde respectivamente, el proceder a su sangrado en barricas de 500 litros, donde realizan la fermentación alcohólica. Una vez ésta llega a su fin, se realiza el ensamblaje de ambas variedades para permanecer juntas en barrica durante 9 meses, hasta su embotellado.

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.

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

El inicio de la 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

Nariz deliciosa y muy elegante, presenta una amplia gama de aromas frutales, con recuerdos a frutos rojos, que combinan a la perfección con notas cítricas. En boca es fresco, glicérico, y con gran equilibrio. Presenta una agradable entrada que da paso a su vibrante acidez, y un largo post gusto.