

Contino Rosado 2018

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:** 2018
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 40% graciano, 40% garnacha, 20% mazuelo
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Abril 2020
- **Crianza:** 9 meses en bodega

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5%
- **Acidez volátil:** 0,45
- **Acidez total:** 6,79
- **SO₂ Libre/Total:** 14/95
- **pH:** 3,08
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Aluviales en mazuelo y graciano; calcáreos en garnacha.

Características de elaboración

El Contino rosado se obtiene del sangrado de 3 variedades: mazuelo (1 X 500l), graciano (2 X 500l) y garnacha (2x500l). Tras unas horas después de su encubado en sus respectivas tinajas de madera, son sangradas a sus correspondientes barricas de 500 litros, donde tendrá lugar la fermentación alcohólica. Una vez ésta llega a su fin, se realiza el blending de estas variedades para permanecer juntas en bodega durante 9 meses, hasta su embotellado.

Datos de la cosecha

El 2018 ha sido un año marcado por las precipitaciones. Unos 200 (l/m²) más 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.

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

Nariz fresca y fina, presenta una amplia gama de aromas dominados por la fruta roja, que combinan a la perfección con notas cítricas y florales. En boca presenta una vibrante acidez, que da paso a un largo post gusto. El Contino Rosado da muestras de la golosidad de la Garnacha en toda su expresión, combinada con la fuerza y estructura que aporta la variedad Graciano.