

CONTINO

San Gregorio

2022

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: Blanco
Zona de producción: Rioja Alavesa
Cosecha: 2022
Calificación Contino: Muy buena
Variedades de uva empleada:
80% viura, 20% garnacha blanca

Tipo de botella: Borgoña
Producción y formatos:
15.318 bot. 75cl. y 100 bot. 1,5l.
Fecha de embotellado: Julio 2024
Grado alcohólico: 13,35%
pH: 3,28
SO₂ Libre/Total: 26/96
Acidez total: 6,22
Acidez volátil: 0,49
Apto para veganos
Crianza: 12 meses en bodega de 500l y depósito de hormigón



Características del viñedo

La garnacha blanca procede de la finca de San Gregorio plantada en 1980 con terrenos arcillo calcáreos. La viura procede de dos microparcels dentro del pedregoso San Gregorio, La Tabla y San Gregorio viejo. Todas con edades entre los 35 y 40 años.

Características de elaboración

La cercanía del viñedo a la bodega permite que los racimos lleguen en perfectas condiciones. Los racimos enteros se despalillan y se encuban en un depósito de acero inoxidable. Donde la versatilidad del acero facilita conseguir una maceración pelicular durante unas horas. Pasado este tiempo se sangra y se prensa, para dar paso a la fermentación alcohólica que transcurre durante 20 días. Llegada a su fin, se trasiega el 30% a hormigón y el otro 70% restante a barricas nuevas y seminuevas de diferentes tonelerías, con volúmenes de 500 litros.

Datos de la cosecha

En marzo y abril se registran precipitaciones normales para la época. La brotación se produce a mediados de abril.

El final de la floración se produce en torno al 7 de junio, día en la que comienza una ola de calor que durará hasta el día 20, en la que se registran temperaturas de hasta 42 °C.

Los primeros granos de envero en nuestras variedades blancas se ven en torno al 15 de julio, fecha en la que San Gregorio y La Tabla, tiene un vigor importante a pesar de las escasas precipitaciones registradas tras la floración.

La vendimia para viura empezó el 10 de septiembre y para garnacha blanca el 14 de septiembre. Encontrándose en su estado óptimo de madurez.

Notas de cata

En nariz es un vino eléctrico, donde se mezclan las notas balsámicas y frescas de la finca, con la envoltura de madera de 500 litros, donde no es para nada predominante.

En boca encontramos un vino envolvente, con frescura, mineral y a su vez con peso para poder acompañar cualquier tipo de carne o pescado.