

CONTINO

San Rafael

2022

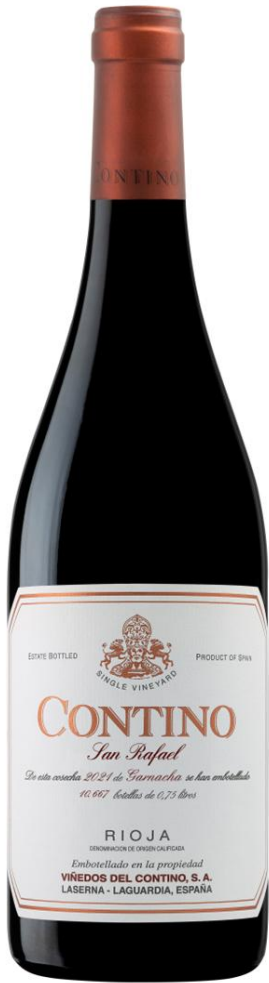
En 1973 nace Contino, el Primer "chateau" de Rioja.
Sus vinos se obtienen únicamente del viñedo plantado en sus 62 hectáreas.
El viñedo del Contino se integra alrededor de una antigua casa solariega, en un meandro del Ebro en Laserna, pedanía del municipio de Laguardia. Rioja Alavesa.



Tipo de vino: Tinto
Zona de producción: Rioja Alavesa
Cosecha: 2022
Calificación Contino: Muy buena
Variedades de uva empleada:
100% garnacha

Tipo de botella: Borgoña
Producción y formatos:
10.510 bot. 75cl.
Fecha de embotellado: julio 2024
Crianza: 16 meses en barricas de 500 litros, en fudre de 2.000 litros y depósito de hormigón

Grado alcohólico: 13,87%
pH: 3,37
SO₂ Libre/Total: 29/70
Índice Polifenoles Totales: 44,6
Acidez total: 5,99
Acidez volátil: 0,47
Apto para veganos



Características del viñedo

Las uvas para Contino Garnacha proceden de las parcelas de San Gregorio Encina (viñedo plantado entre los años 1976-1982) y Viña Laserna (plantado en 2016). Ambas parcelas con una altitud de 420 y 400 metros respectivamente. Ambos suelos son arcillo-calcáreos, con pedregosidad media-alta.

Características de elaboración

La garnacha se vendimió manualmente en palots de 200 kg, el día 26 de septiembre. Momento en el cuál, madurez fenólica y alcohólica eran idóneas para la elaboración de este Contino Garnacha 2022. Realizando selección en campo y en mesa de selección a su llegada a bodega, se encuba en un tino de madera de roble francés. Lugar donde realiza una maceración prefermentativa hasta que la fermentación se inicia de manera espontánea. Pasados ocho días, la fermentación alcohólica llega a su fin. Pero la garnacha permanece en el tino durante 15 días más. Ganando con ello, fineza y equilibrio. Transcurrido este tiempo se pasa a un fudre de madera austriaca, Stockinger, de 2000 litros, barricas seminuevas de 500 litros y depósito de hormigón, donde permanece durante 16 meses. Tras ello, existe un posterior afinamiento en depósito de hormigón hasta su embotellado.

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.

Para nuestras parcelas de San Gregorio Encina, estas temperaturas extremas demuestran una gran adaptación de las plantas. Sin embargo, para las viñas más jóvenes, en Viña Laserna, supone un gran esfuerzo. Que aun así pudieron dar lugar a grandes uvas con la frescura necesaria para la elaboración de esta garnacha.

Notas de cata

Contino San Rafael es un vino fresco y afrutado, donde aparecen notas de hierbas balsámicas, las cuales reflejan la esencia de la finca de San Rafael.

En boca se muestra amplio, mineral y salino. Con una excelente acidez, taninos sedosos y muy bien integrados, que hacen de él un vino equilibrado y fresco.