

Contino

Viña del Olivo

2018

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
- **Cosecha:** 2018
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% tempranillo, 10% graciano, 5% mazueta
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Producción y formatos:** 13.640 bot.75cl.; 1.000 1,5L.; 40 3L.; y 25 6L.
- **Fecha de embotellado:** Abril 2020
- **Crianza:** 16 meses en barrica y 3 meses en tina de madera

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,82%
- **Acidez volátil:** 0,52
- **Acidez total:** 5,60
- **SO₂ Libre/Total:** 34/103
- **pH:** 3,51
- **Índice Polifenoles Totales:** 53
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela del Olivo (ejemplar cercano a los 700 años de edad), una de las pocas fincas de arcilla calcárea en Contino, con un contenido muy elevado en caliza activa, una pendiente del 5 al 7% con exposición sur, secano y sin uso de herbicidas y fertilización orgánica. Plantado en 1980.

Características de elaboración

Fermentaron en tinas de roble francés de 100 Hl. a temperaturas de 28° a 30°C durante 10 días, tras otros 10 días de maceración, la fermentación maloláctica tuvo lugar durante 15 días en barricas nuevas de roble francés y americano.

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

Fragante nariz con alta intensidad aromática a frutos rojos, y negros que combinan a la perfección con notas florales y sutiles aromas minerales.

La boca se muestra voluminosa, carnosa y fresca, con vibrante acidez.

Un vino con gran fuerza y elegancia, en el que destacan sus taninos suaves y estructurados.

Viña del Olivo 2018 es una joya enológica que muestra el esplendor de una parcela cuyos frutos expresan su extraordinaria calidad.