

Contino

Viña del Olivo

2020

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:** 2020
- **Calificación Contino:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 69% tempranillo, 23% graciano, 8% mazuela
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Producción y formatos:** 15.667 bot. 75cl., 750 bot. 1,5l., 25 bot. 3l. y 25 bot. 6l.
- **Fecha de embotellado:** Abril 2021
- **Crianza:** 14 meses en barrica y 2 meses en tina de madera

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,64%
- **Acidez volátil:** 0,65
- **Acidez total:** 5,17
- **SO₂ Libre/Total:** 30/89
- **pH:** 3,51
- **Índice Polifenoles Totales:** 59
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Nos encontramos ante una viña histórica para la propiedad Viñedos del Contino. Sus más de 60 años de historia han estado marcados bajo la atenta mirada del característico olivo milenario. Una terraza media, de calidad excelente para la elaboración de vino de guarda. Formada por suelos arcillo-calcáreos y con pedregosidad media, gracias a la proximidad del río Ebro. Debido a la antigüedad de sus plantas, se intercalan unas filas de garnacha entre aquel tempranillo histórico.

Características de elaboración

Fermentan de manera espontánea en tinas de roble francés de 100 Hl. a temperaturas controladas durante 10 días. La fermentación maloláctica se realiza en depósito, y finalizada ésta, el vino se lleva a barricas nuevas (49% de las barricas) y de segundo uso (51% restante), de procedencia francesa en un 80% y americana en un 20% donde permanece durante 14 meses de crianza en barrica. Período tras el cual pasa a tina de madera por espacio de 2 meses, hasta su embotellado.

Datos de la cosecha

La añada 2020 ha sido una vendimia temprana, donde el cambio climático es un hecho visible y se ha hecho notar. Una vendimia temprana, con una maduración muy interesante, marcada por amplios rendimientos en el viñedo. Las altas precipitaciones, con valores superiores a la media, fueron clave en la recolección de la uva. Ya que, en fechas previas a vendimia, y durante la misma, se produjeron episodios de lluvia. Lo que nos dio como consecuencia el engruese de las bayas y aumento por consiguiente del peso del racimo. Esta campaña se caracteriza por unas temperaturas moderadas a lo largo de todo el ciclo. Marcando las fechas de vendimia entre 2 de septiembre y 8 de octubre. En cuanto a Viña del Olivo, llegó su punto de madurez óptimo el día 28 de septiembre, consiguiendo unas bayas perfectamente sanas, de peso medio y una acidez con gran potencial de guarda.

Notas de cata

Nos encontramos ante un vino con elegancia y gran carácter, marcado por la característica añada 2020. Aparece en nariz con notas de fruta roja madura, con expresión de Viña Olivo a copa parada. Combinando ambos toques de madera francesa y americana. Envolvente en nariz y con gran amabilidad para llevar a boca. La armonía entre sedosidad y potencia se muestran en boca, recordando una fruta roja madura con gran potencial de guarda.