

CONTINO

VIÑA DEL OLIVO

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:
80% tempranillo, 15% graciano,
5% mazuelo

Tipo de botella: Bordelesa
Producción y formatos:
15.333 bot. 75cl., 800 bot. 1,5l., 50 bot. 3l. y 25 bot. 6l.
Fecha de embotellado: Junio 2024

Crianza: 18 meses en bodega y 3 meses en tinta de madera

Grado alcohólico: 13,65%
pH: 3,42
SO₂ Libre/Total: 29/101
Índice Polifenoles Totales: 61
Acidez total: 5,93
Acidez volátil: 0,69
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

Fermentación espontánea en tinas de roble francés de 100 Hl. con temperaturas controladas. La fermentación maloláctica se realiza en depósito de hormigón, y finalizada ésta, el vino se lleva a barricas nuevas (80% de las barricas) y de segundo uso (20% restante), de procedencia francesa en un 95% y americana en un 5% donde permanece durante 18 meses de crianza en bodega. Período tras el cual pasa a tina de madera por espacio de 3 meses, consiguiendo un afinamiento total 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.

Especialmente para nuestra parcela Viña del Olivo es un año difícil. Aun así, se refleja la grandeza de estas vides, y su localización frente al Ebro. Donde llegaron a ofrecernos uvas con gran frescura y finura para la elaboración de nuestro vino.

Notas de cata

Vino elegante, donde la frescura de la finca se equilibra con la crianza en madera de roble francés nuevo. Así obtenemos en nariz, un vino con notas tostadas, nada empalagosas, que invitan a llevar el vino a la boca. Una vez aquí, nos sorprendemos de la fineza y elegancia del mismo. Todo ello refleja claramente nuestra Viña del Olivo.