



# Viñedos del Contino S.A.

## FICHAS DE CATA

VINO: \_\_\_\_\_ CONTINO “*VIÑA DEL OLIVO*”  
CATEGORIA: \_\_\_\_\_ GENERICO  
COSECHA: \_\_\_\_\_ 2000  
TIPO BOTELLA/ CAPACIDAD: \_\_\_\_\_ Bordelesa, 75 cl y Magnum de 1,5 l  
ZONA DE PRODUCCION: \_\_\_\_\_ RIOJA ALAVESA  
Fecha de embotellado: \_\_\_\_\_ Mayo 2002  
Variedades de uva empleadas: \_\_\_\_\_ Tempranillo 90%, Graciano 10%

### DATOS TECNICOS:

GRADO ALCOHOLICO: \_\_\_\_\_ 13.5 %  
ACIDEZ TOTAL: \_\_\_\_\_ 5.5 (en gr./l en Tartárico)  
pH: \_\_\_\_\_ 3.5  
Acidez Volátil \_\_\_\_\_ 0.65 (en gr./l de Acético)  
SO<sub>2</sub> L/T \_\_\_\_\_ 30//80 (en ppm de Sulfuroso)

**CARACTERISTICAS ELABORACION:** Selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela del Olivo (ejemplar cercano a los 1000 años de edad) que vendimiados en cajas con sumo cuidado fermentaron en tanques de inoxidable a temperaturas de 30°C durante una semana, la fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas nuevas de roble francés y la crianza se mantuvo en esos robles francés, americano, y húngaro, por espacio de 20 meses, completándose con un proceso de reducción en botella de un año.

**DATOS DE LA COSECHA:** Calificada Como MUY BUENA (excelente en la finca de Contino), Inicio de Invierno muy lluvioso, continuando con temperatura inusualmente altas hasta Marzo, Primavera suave con algunos fuertes vientos y la pluviometría dentro de la media, Verano muy seco y días muy luminosos (1800 horas de sol/año), la vendimia se inicia el día 11 de septiembre con temperaturas altas y sin lluvias con una calidad excelente de la uva en la zona alavesa de Contino

**NOTAS DE CATA:** cereza picota, denso, con leves matices de juventud azulados, violáceos. En nariz gran frescura de frutos tipo mora y grosella también aparecen toques balsámicos de mentol y regaliz y algunas notas de almendra. En boca es estructurado con algunos taninos aún por pulir pero de carácter noble que dan idea de la buena capacidad de envejecimiento de este vino, nobleza que sale en un elegante paso por boca: acidez, grado y cuerpo equilibrados , y un largo y frutoso final.



## *Viñedos del Contino S.A.*

### **TASTING NOTES**

<b>WINE:</b> _____	<b>CONTINO VIÑA del OLIVO</b>
<b>CATEGORY:</b> _____	<b>Generic</b>
<b>VINTAGE:</b> _____	<b>2000</b>
<b>BOTTLE TYPE/CAPACITY:</b> _____	<b>Bordeaux 75cl and Magnum</b>
<b>BOTTLING DATE</b> _____	<b>May 2002</b>
<b>RELEASE DATE</b> _____	<b>November 2003</b>
<b>PRODUCTION:</b> _____	<b>20.300 bottles and 500 Magnums</b>
<b>PRODUCTION AREA:</b> _____	<b>The Contino Estate Rioja Alavesa</b>
<b>GRAPE BLEND:</b> _____	<b>Tempranillo 90%, Graciano 10%</b>

#### **TECHNICAL DETAILS:**

<b>ALCOHOL:</b> _____	<b>13.5%</b>
<b>TOTAL ACIDITY:</b> _____	<b>5.5 g/l</b>
<b>pH:</b> _____	<b>3.5</b>
<b>Volatile acidity:</b> _____	<b>0.65 mg/l</b>
<b>SO<sub>2</sub> Free/Total:</b> _____	<b>30/80 mg/l</b>

**WINEMAKING:** A manual selection of the best bunches from the area immediately surrounding our Olive Tree, which has an estimated age of 1.000 years. The grapes are carefully taken to the winery in small boxes, where they are set to ferment in stainless steel tanks at 30°C for around one week. The malolactic fermentation is done in new French oak barrels, and followed by maturation in a mixture of French, American and Hungarian oak for two years. The winery maturation cycle is completed by a full year in bottle before we release the wine.

**THE VINTAGE:** Classified by the Consejo Regulador as VERY GOOD (It was excellent at Contino), winter was very wet with unusually high temperatures until March. Spring was mild with some very strong winds and average rainfall. Summer was very dry and very bright (there were 1800 hours of sunshine in the year), and the harvest started on 11<sup>th</sup>. September with high temperature, no rain and extremely healthy grapes at Contino.

**TASTING NOTE:** Deep cherry, intense, and with a fine violet blue tint of youth. The nose is deep, and full of rich bramble and plum fruit, with complimentary balsamic aromas showing as menthol and liquorice, as well as hints of almonds. In the palate it is well structured with fine tannins combining with rich, deep complex fruit showing great ageing potential. The finish is elegant and complex with fine acidity balancing the deep complexity of fruit.