



Viñedos del Contino S.A.

FICHAS DE CATA

VINO: _____	CONTINO
CATEGORIA: _____	RESERVA
COSECHA: _____	2002
TIPO BOTELLA/ CAPACIDAD: _____	Bordelesa de fondo hundido 75 cl
ZONA DE PRODUCCION: _____	Rioja Alavesa
Fecha de embotellado: _____	JUNIO 2004
Variedades de uva empleadas: _____	Tempranillo 85%, Mazuelo y garnacha 5%, Graciano 10%

DATOS TECNICOS:

GRADO ALCOHOLICO: _____	13.8	%
ACIDEZ TOTAL: _____	5.4	(en gr./l en Tartárico)
pH: _____	3.46	
Acidez Volátil _____	0.66	(en gr./l de Acético)
SO ₂ L/T _____	25/100	(en ppm de Sulfuroso)
IPT _____	51	
Intensidad Colorante _____	8.408	

CARACTERISTICAS ELABORACION:

Procedente de uvas bien seleccionadas, en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente de nuestros propios viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas que tras el despallado fermentaron en depósitos de acero inoxidable de 16000 lts. a Tª de 28-30°C y que tras una maceración de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica que afina al vino dejándolo en su adecuada acidez. Se sigue con un trasiego a barricas de roble americano y francés donde permanecerán dos años, crianza que se completa con otros dos años en botella envejeciendo en los calados hasta su salida al mercado.

DATOS DE LA COSECHA.

Otoño 2001 e Invierno de 2002 muy secos, con temperaturas muy bajas hacia Navidad, alguna helada primaveral que apenas afectó en los alrededores de Viñedos del Contino. Tras la brotación empiezan las lluvias y a mediados de Junio toda La Rioja está en floración. Debido a las bajas producciones, la uva madura bien a pesar de las lluvias registradas durante Agosto y Septiembre. Precipitación de la campaña: 409 litros Horas de luz: 1650.

NOTAS DE CATA:

Rojo rubí, límpido, de capa media, con una nariz intensa muy frutosa con recuerdos a fresa y frambuesa, vainilla y una punta balsámica. En boca es muy vinoso, graso y redondo, paso sedoso y calido.

Consumo preferente estimado → 2006 a 2011



Viñedos del Contino S.A.

TASTING NOTE

WINE:	CONTINO
STYLE:	RESERVA
VINTAGE:	2002
D.O.Ca RIOJA CLASSIFICATION:	Good
GRAPE VARIETIES:	Tempranillo 85%, Mazuelo, Garnacha 5%, Graciano 10%

TECHNICAL DATA:

ALCOHOL:	13.8 %
TOTAL ACIDITY:	5.4 (gr./l in Tartaric)
pH:	3.46
VOLATILE ACIDITY:	0.66 (in gr./l)
SO ₂ L/T:	25/100 (in ppm of Sulfur)

PRODUCTION CHARACTERISTICS: This wine is produced from selected plots of the Contino Estate. The grapes are de-stalked and fermented in 16,000 L stainless steel vats at a temperature of 28-30°C with a maceration time of 15-20 days prior to entering into the malolactic fermentation and transferred into a mixture of French and American oak barrels, where the wine will rest for two years. Once the wine is bottled, it will rest a further year in bottle prior to being released.

VINTAGE INFORMATION: The fall and winter of 2001-02 were very dry, with very low temperatures around Christmas and occasional frosts in spring 2002, that barely affected the Contino estate. Due to well controlled lower yields, the grapes ripened well in spite of the abundant rainfall in August and September.

TASTING NOTE: Red ruby, clean with medium color intensity. Very fruity and intense nose with hints strawberry, blueberry, vanilla and a balsamic finish. In the mouth it is round, velvety and mouthfilling. Drink from 2006 till 2011.