



Viñedos del Contino S.A.

FICHAS DE CATA

VINO: _____ CONTINO "VIÑA DEL OLIVO"
CATEGORIA: _____ GENERICO
COSECHA: _____ 2003
TIPO BOTELLA/ CAPACIDAD: _____ Bordelesa, 75 cl y Magnum de 1,5 l
ZONA DE PRODUCCION: _____ RIOJA ALAVESA
Fecha de embotellado: _____ Abril 2005
Fecha de salida al mercado _____ Abril 2006
Variedades de uva empleadas: _____ Tempranillo 80%, Graciano 20%

DATOS TECNICOS: 16/04/03

GRADO ALCOHOLICO: _____ 14.35 %
ACIDEZ TOTAL: _____ 5.6 (en gr./l en Tartárico)
pH: _____ 3.40
Acidez Volátil _____ 0.7 (en gr./l de Acético)
SO₂ L _____ 22(en ppm de Sulfuroso)
IPT _____ 55
Intensidad Colorante _____ 10.735

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 28° a 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 16 meses, completándose con un proceso de reducción en botella de un año.

DATOS DE LA COSECHA

Calificada como Muy Buena en esta parcela. Fue un año en general seco y con un verano tremendamente caluroso alcanzándose ya en junio durante varios días temperaturas superiores a los 40 grados, en vendimia hubo bastantes problemas de pasificación, lo que obligó a seleccionar mucho la uva.

NOTAS DE CATA:

Cereza picota de capa alta, nariz perfumada y frutosa de cerezas rojas y un fondo de ciruela negra, con matices de chocolate blanco, mentol y un anis probablemente debidos al graciano, fresco y agradable en boca, no cansa ni pesa en el paladar su grado alcohólico y la madera bien ensamblada, es el Olivo donde mayor influencia de Graciano puede observarse. Consumo preferente de 2006 a 2011.



Viñedos del Contino S.A.

TASTING NOTES

WINE: _____	CONTINO VIÑA del OLIVO
CATEGORY: _____	Generic
VINTAGE: _____	2003
BOTTLE TYPE/CAPACITY: _____	Bordeaux 75cl
BOTTLING DATE _____	April 2005
RELEASE DATE _____	April 2006
PRODUCTION AREA: _____	The Contino Estate Rioja Alavesa
GRAPE BLEND: _____	Tempranillo 80%, Graciano 20%
Vintage Calification: _____	Good

TECHNICAL DETAILS:

ALCOHOL: _____	14,35%
TOTAL ACIDITY: _____	5.6 g/l
pH: _____	3.40
Volatile acidity: _____	0.7 mg/l
SO ₂ Free/Total: _____	22

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:

The weather during the first part of the vegetative cycle of the vines in the Rioja D.O.C, delivered abundant rain and snow. This gave the vines plenty of humidity to cope with the early heat. The harvest came early with ripening starting round mid August and with healthy ripe bunches.

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.

