Viñedos del Contino S.A.

FICHAS DE CATA

VINO:_____ CONTINO GRACIANO

CATEGORIA:_____ (monovarietal) Genérico

COSECHA:_____ 2004

TIPO BOTELLA/ CAPACIDAD: _____ BORDELESA 75 cl

PRODUCCION:_____ 2.711 botellas de 3/4

.ZONA DE PRODUCCION: _____ Rioja Alavesa

Fecha de embotellado: _____ febrero 2006

Fecha de salida al mercado_____ Diciembre 2006

Variedades de uva empleadas: _____ GRACIANO 100% Finca aluvial de San Gregorio Grande (1979) 3,7 hectáreas

Precio en Bodega_____42 Eur sin Iva (60 en tiendas)

DATOS TECNICOS: 8/02/06

GRADO ALCOHOLICO: _____ 14,55 %
ACIDEZ TOTAL: _____ 6.7 gr. /l (7,9 en TH2)
pH: _____ 3.26
Acidez Volátil_____ 0.70 (en gr. /l de Acético**)**
SO_2 L/T_____ 31/55 (en ppm de Sulfuroso)
IPT_____55
Color Intensity_____ **16.172**

CARACTERISTICAS ELABORACION: Vendimia manual realizada a mediados de septiembre en condiciones de óptima maduración y mediante una doble recolección separando en la primera vendimia aquellos racimos que no reuniesen las características de calidad requeridas. Fermentado en Tinas de roble francés de 100 Hl. a temperaturas de 28º a 30ºC durante 8 días, la fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas nuevas de roble francés y húngaro y la crianza se mantuvo en esos mismos robles, por espacio de 13 meses, completándose con un proceso de reducción en botella de casi un año.

DATOS DE LA COSECHA: EXCELENTE:
Invierno lluvioso y temperaturas bajas que retrasan la brotación primaveral, con un abril también frío y lluvioso, meses de Junio y Julio secos y calurosos, algunas tormentas en agosto y algunas lluvias a inicios de septiembre, retrasan la maduración por lo que en Contino se inició tarde la vendimia el 29 de septiembre con un buen estado sanitario, aunque hubo que emplear la doble selección (campo y mesa) para eliminar focos de botritys, acabando el 15 de Octubre Vinos corpulentos con buen tanino maduro y alto grado alcohólico 14%

NOTAS DE CATA:

Color Rojo cereza, de seno profundo, límpido y vivo, con lagrima abundante y también coloreada. Una gran expresión frutal en nariz, con predominio de frutos rojos silvestres y fondos balsámicos de tipo regaliz y anisados. Boca amplia, con nervio y muy larga, intensa retronasal donde regresan los frutos pero también la mineralizad de este vino, Gran longevidad (consumo óptimo de 2008 a 2015)

SE RECOMIENDASU DECANTACION o AIREACION UNA HORA ANTES DE CATAR

Viñedos del Contino S.A.

TASTING NOTES

WINE:	Contino Graciano
CATEGORY:	Cosecha - Single varietal
VINTAGE:	2004
BOTTLE TYPE/CAPACITY:	Bordeaux 75cl
BOTTLING DATE	February 2006
RELEASE DATE	December 2006
PRODUCTION:	2.711 bottles
PRODUCTION AREA:	Contino Estate Rioja Alavesa
GRAPE BLEND:	100% Graciano

TECHNICAL DETAILS:

ALCOHOL:	14.55%
TOTAL ACIDITY:	6.7 g/l in tartaric
pH:	3.26
Volatile acidity:	0.70 g/l
SO_2 Free/Total:	31/55 mg/l
IPT	55
Colour Intensity	14.172

WINEMAKING: Hand harvesting towards the end of September, at optimum maturity. The vines were picked over twice, each time only the perfectly ripe bunches were collected. Fermentation took place in 100 hl. wooden vats between 28° and 30°C for 8 days, followed by slow static decantation. Ageing in French and Hungarian oak, for thirteen months, including the malolactic in cask, racked every two months. One year of bottle ageing. This single varietal is only produced in exceptional years.

THE VINTAGE: A rainy winter with low temperatures delayed the spring blooming, followed by very dry and hot summer months, with some thunderstorms in August and some rain in early September that delayed maturation. Harvest started at the Contino estate on September 29th, with a

good sanitary state. Double grape selection, both in the vineyards and at the winery, helped eliminate some hints of botrytis, until the harvest ended on October 15th. The wines were very intense, with very ripe tannins and high alcohol degree (over 14%). A year of full bodied wines, yet round and very complex. Vintage comparable to 2000.

TASTING NOTE: Ruby red with violet tinges, intense and very dense in color. Exceptional nose with touches of cassis, autumn woodland, aniseed and tobacco. Full and lingering palate with good varietal acidity and soft tannins. A rounded, soft, complex finish shows a wine with great ageing potential.