



## Contino Gran Reserva 2004

En 1973, de la mano de Cvne y la familia propietaria de la finca nace Contino, el Primer "chateau" de Rioja. Viñedos del Contino forma un conjunto en el que se integran viñedos y vinos, establecido alrededor de una antigua casa solariega, en un meandro del Ebro. Sus vinos se obtienen únicamente de las viñas plantadas en sus 62 has, situadas en Laserna, tierras de Laguardia, en la Rioja Alavesa.

<b>Nombre del Vino:</b>	CONTINO
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto Gran Reserva
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alavesa
<b>Cosecha:</b>	2004
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	75% Tempranillo 15% Graciano 10% Garnacha
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	2.693 mágnums de 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	14,46 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5,9 gr/l (7,9 en sulfúrico)
<b>pH:</b>	3,35
<b>Acidez Volátil:</b>	0.75 (en gr/l de Acético)
<b>SO2L/T</b>	17/110 (en ppm de Sulfuroso)
<b>IPT</b>	55

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Procedente de uvas bien seleccionadas principalmente del pago de LAS ANCHAS con tempranillos de mas de 60 años , en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente de nuestros propios viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas que tras el despalillado fermentaron en depósitos de hormigón sin resinas epoxidicas. a Tª de 28-30°C y que tras una maceración de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica en barricas nuevas. Se sigue con un trasiego a barricas de roble americano y francés donde permanecerá algo mas de dos años, crianza que se completa con otros tres años en botella envejeciendo en los calados hasta su salida al mercado.

### DATOS DE LA COSECHA

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 botrytis, acabando el 15 de Octubre Vinos corpulentos con buen tanino maduro y alto grado alcohólico 14%.





## Contino Gran Reserva 2004

En 1973, de la mano de Cvne y la familia propietaria de la finca nace Contino, el Primer "chateau" de Rioja. Viñedos del Contino forma un conjunto en el que se integran viñedos y vinos, establecido alrededor de una antigua casa solariega, en un meandro del Ebro. Sus vinos se obtienen únicamente de las viñas plantadas en sus 62 has, situadas en Laserna, tierras de Laguardia, en la Rioja Alavesa.

<b>Nombre del Vino:</b>	CONTINO
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto Gran Reserva
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja Alavesa
<b>Cosecha:</b>	2004
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	75% Tempranillo 15% Graciano 10% Garnacha
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	2.693 mágnams de 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	14,46 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5,9 gr/l (7,9 en sulfúrico)
<b>pH:</b>	3,35
<b>Acidez Volátil:</b>	0.75 (en gr/l de Acético)
<b>SO2L/T</b>	17/110 (en ppm de Sulfuroso)
<b>IPT</b>	55



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Procedente de uvas bien seleccionadas principalmente del pago de LAS ANCHAS con tempranillos de mas de 60 años , en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente de nuestros propios viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas que tras el despalillado fermentaron en depósitos de hormigón sin resinas epoxidicas. a Tª de 28-30°C y que tras una maceración de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica en barricas nuevas. Se sigue con un trasiego a barricas de roble americano y francés donde permanecerá algo mas de dos años, crianza que se completa con otros tres años en botella envejeciendo en los calados hasta su salida al mercado.

### DATOS DE LA COSECHA

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 botrytis, acabando el 15 de Octubre Vinos corpulentos con buen tanino maduro y alto grado alcohólico 14%.