



Contino Reserva 2005

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.

Nombre del Vino:	CONTINO
Tipo de Vino:	Tinto Reserva
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2005
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo 10% Graciano 5% Mazuelo y Garnacha
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl Mágnium 1.5l
Grado alcohólico:	13,5 % Vol.
Acidez Total:	5,4 gr/l
pH:	3,52
Acidez Volátil:	0.65 (en gr/l de Acético)
SO2L/T	20/80 (en ppm de Sulfuroso)



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

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 despalillado fermentaron en depósitos de acero inoxidable de 12000 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

Tremendamente seco pero con un verano suave en temperaturas que evitó graduaciones altas y pasificaciones o sobre maduraciones elevadas, dando lugar a una vendimia temprana (16 de septiembre) abundante, de grano pequeño, con mucho color y fruta.

NOTAS DE CATA

De color granate, denso y cubierto. Mucha intensidad aromática con predominio de frutos negros, en boca es cálido, vinoso, corpulento, sabroso y amplio, con larga retronasal frutosa y especiada.



Contino Reserva 2005

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.

Nombre del Vino:	CONTINO
Tipo de Vino:	Tinto Reserva
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2005
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo 10% Graciano 5% Mazuelo y Garnacha
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl Magnum 1.5l
Grado alcohólico:	13,5 % Vol.
Acidez Total:	5,4 gr/l
pH:	3,52
Acidez Volátil:	0.65 (en gr/l de Acético)
SO2L/T	20/80 (en ppm de Sulfuroso)



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

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 despalillado fermentaron en depósitos de acero inoxidable de 12000 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

Tremendamente seco pero con un verano suave en temperaturas que evitó graduaciones altas y pasificaciones o sobre maduraciones elevadas, dando lugar a una vendimia temprana (16 de septiembre) abundante, de grano pequeño, con mucho color y fruta.

NOTAS DE CATA

De color granate, denso y cubierto. Mucha intensidad aromática con predominio de frutos negros, en boca es cálido, vinoso, corpulento, sabroso y amplio, con larga retronasal frutosa y especiada.



Contino Reserva 2005

Viñedos del Contino was created by Cvne and the family owners of the state in 1973, establishing the “château” concept in the Rioja region. The estate embraces vineyards and wines, and is rooted in an ancestral home inside a bend in the Ebro river. Its wines are made exclusively from the stocks planted on its 62 hectares located in Laserna, near the town of Laguardia in the Rioja Alavesa wine making region.

Name of Wine:	CONTINO
Type of Wine:	Tinto Reserva
Region of Production:	Rioja Alavesa
Year:	2005
Vintage Rating:	Excelente
Grape Varieties:	85% Tempranillo 10% Graciano 5% Mazuelo y Garnacha
Bottle Type:	Bordelesa
Case / Bottle Size:	C/6 – 75cl Magnum 1.5l
Alcohol Volume:	13.5 % Vol.
Total Acidity:	5,4 gr/l
pH:	3,52
Volatile Acidity:	0.65 gr/l
SO2 Free / Total:	20/80 ppm of Sulfur



WINEMAKING

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 then being 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 / HARVEST DESCRIPTION

Rains were moderate, yet stable during the whole winter and through the month of May, also with moderate temperatures, what advanced the growth cycle 10 days over the precious year. Spring and summer were particularly dry with temperatures higher than the average of the previous years. September started with milder temperatures, which allowed for an excellent phenolic maturation of the grapes. Harvest in our vineyards started in mid September and lasted until the end of October. The health of the grapes was optimal in general terms.

TASTING NOTE

Red ruby, clean with medium colour intensity. Very fruity and intense nose with hints strawberry, blueberry, vanilla and a balsamic finish. In the mouth it is round, velvety and mouth filling.



Contino Reserva 2005

Viñedos del Contino was created by Cvne and the family owners of the state in 1973, establishing the “château” concept in the Rioja region. The estate embraces vineyards and wines, and is rooted in an ancestral home inside a bend in the Ebro river. Its wines are made exclusively from the stocks planted on its 62 hectares located in Laserna, near the town of Laguardia in the Rioja Alavesa wine making region.

Name of Wine:	CONTINO
Type of Wine:	Tinto Reserva
Region of Production:	Rioja Alavesa
Year:	2005
Vintage Rating:	Excelente
Grape Varieties:	85% Tempranillo 10% Graciano 5% Mazuelo y Garnacha
Bottle Type:	Bordelesa
Case / Bottle Size:	C/6 – 75cl Magnum 1.5l
Alcohol Volume:	13.5 % Vol.
Total Acidity:	5,4 gr/l
pH:	3,52
Volatile Acidity:	0.65 gr/l
SO2 Free / Total:	20/80 ppm of Sulfur



WINEMAKING

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 then being 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 / HARVEST DESCRIPTION

Rains were moderate, yet stable during the whole winter and through the month of May, also with moderate temperatures, what advanced the growth cycle 10 days over the precious year. Spring and summer were particularly dry with temperatures higher than the average of the previous years. September started with milder temperatures, which allowed for an excellent phenolic maturation of the grapes. Harvest in our vineyards started in mid September and lasted until the end of October. The health of the grapes was optimal in general terms.

TASTING NOTE

Red ruby, clean with medium colour intensity. Very fruity and intense nose with hints strawberry, blueberry, vanilla and a balsamic finish. In the mouth it is round, velvety and mouth filling.