



Contino Viña del Olivo 2005

Nombre del Vino:	CONTINO VIÑA DEL OLIVO
Tipo de Vino:	Tinto Genérico
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2005
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	89% Tempranillo 10% Graciano 1% Mazuela
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl Mágnum 1,5 l
Grado alcohólico:	13.55%
Acidez Total:	65
pH:	3.45
Acidez Volátil:	0.35
SO2/LT	66

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

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 Tinis de roble francés de 100 Hl. a temperaturas de 28° a 30°C durante 10 días, 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 17 meses, completándose con un proceso de reducción en botella de un año.

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

Aún joven, muy cubierto de color, negro en su seno y con matices azulados y púrpuras en su menisco. Nariz muy intensa y persistente con notas aun predominantes de finas maderas, especias y torrefactos con un fondo fresco de mora y ciruela. Boca acidosa y muy frutal con una retronasal de violetas y frutos rojos, equilibrado y elegante a pesar de unos taninos bien presentes.





Contino Viña del Olivo 2005

Nombre del Vino:	CONTINO VIÑA DEL OLIVO
Tipo de Vino:	Tinto Genérico
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2005
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	89% Tempranillo 10% Graciano 1% Mazuela
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl Magnum 1,5 l
Grado alcohólico:	13.55%
Acidez Total:	65
pH:	3.45
Acidez Volátil:	0.35
SO2/L/T	66



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

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 Tinas de roble francés de 100 Hl. a temperaturas de 28° a 30°C durante 10 días, 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 17 meses, completándose con un proceso de reducción en botella de un año.

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

Aún joven, muy cubierto de color, negro en su seno y con matices azulados y púrpuras en su menisco. Nariz muy intensa y persistente con notas aun predominantes de finas maderas, especias y torrefactos con un fondo fresco de mora y ciruela. Boca acidosa y muy frutal con una retronasal de violetas y frutos rojos, equilibrado y elegante a pesar de unos taninos bien presentes.



Contino Viña del Olivo 2005

To pay homage to an old olive tree surrounded by vines, we created Viña del Olivo, a modern but fine, elegant wine. This is a complex product, deep cherry red in colour, and whose presence is the perfect expression of the fruit it is made from. The mouthfeel is full and creamy, supported by abundant but well matured tannins. Fine woods on the palate and an especially long, fresh and cedary finish.

TECHNICAL DATA:

WINE	Contino Viña del Olivo
CATEGORY	Generic
BOTTLE TYPE/CAPACITY	Bordeaux 75cl
BOTTLING DATE	June 2007
RELEASE DATE	February 2008
PRODUCTION AREA	The Contino Estate Rioja Alavesa
GRAPE BLEND	90 % Tempranillo, 10 % Graciano
VINTAGE CLASIFICATION	Excellent
ALCOHOL	13.55%
TOTAL ACIDITY	6.5 g/l
pH:	3.45
Volatile acidity:	0.35 mg/l
SO2 Free/Total:	30

WINEMAKING:

Manual harvesting of the better bunches of grapes out of our plot Viña del Olivo (around an approximately 1000 year old olive tree), that were put in 20 kilo baskets to transport them into the winery to be fermented in our 100 hectolitre French oak winemaking vats at 28-30°C for 10 days. Malolactic fermentation took place in new French oak barrels, and for the barrel ageing we put the wine in French, American and Hungarian oak casks successively along 17 months. Finally, the wine has stayed ageing in bottle for over a year

THE VINTAGE:

A very dry year, but with a surprisingly mild summer in terms of temperature, which prevented too high alcohol contents and made harvests happen slightly ahead of Schedule (16th of September). Good harvest in terms of quantity and of quality, as grapes were of a fairly small diameter, deeply coloured and very fragrant.

TASTING NOTE:

Still fairly young, intensely coloured getting closet o being black in the centre of the glass, and with purple and violet shades. Persistent and intense aromas with cedar, spices and toasty hints over a fresh background of blackberries and plums. Fresh and fruity to the palate with an aftertaste where violets and red fruits stand out, well balanced, elegant and with firm tannins.





Contino Viña del Olivo 2005

To pay homage to an old olive tree surrounded by vines, we created Viña del Olivo, a modern but fine, elegant wine. This is a complex product, deep cherry red in colour, and whose presence is the perfect expression of the fruit it is made from. The mouthfeel is full and creamy, supported by abundant but well matured tannins. Fine woods on the palate and an especially long, fresh and cedary finish.



TECHNICAL DATA:

WINE	Contino Viña del Olivo
CATEGORY	Generic
BOTTLE TYPE/CAPACITY	Bordeaux 75cl
BOTTLING DATE	June 2007
RELEASE DATE	February 2008
PRODUCTION AREA	The Contino Estate Rioja Alavesa
GRAPE BLEND	90 % Tempranillo, 10 % Graciano
VINTAGE CLASIFICATION	Excellent
ALCOHOL	13.55%
TOTAL ACIDITY	6.5 g/l
pH:	3.45
Volatile acidity:	0.35 mg/l
SO2 Free/Total:	30

WINEMAKING:

Manual harvesting of the better bunches of grapes out of our plot Viña del Olivo (around an approximately 1000 year old olive tree), that were put in 20 kilo baskets to transport them into the winery to be fermented in our 100 hectolitre French oak winemaking vats at 28-30°C for 10 days. Malolactic fermentation took place in new French oak barrels, and for the barrel ageing we put the wine in French, American and Hungarian oak casks successively along 17 months. Finally, the wine has stayed ageing in bottle for over a year

THE VINTAGE:

A very dry year, but with a surprisingly mild summer in terms of temperature, which prevented too high alcohol contents and made harvests happen slightly ahead of Schedule (16th of September). Good harvest in terms of quantity and of quality, as grapes were of a fairly small diameter, deeply coloured and very fragrant.

TASTING NOTE:

Still fairly young, intensely coloured getting closer to being black in the centre of the glass, and with purple and violet shades. Persistent and intense aromas with cedar, spices and toasty hints over a fresh background of blackberries and plums. Fresh and fruity to the palate with an aftertaste where violets and red fruits stand out, well balanced, elegant and with firm tannins.