



# CONTINO

Vino : Contino Graciano  
Tipo de Vino : Monovaritela  
Zona de Producción : Rioja Alavesa  
Cosecha : 2005  
Calificación por DOCA : Excelente  
Variedades de Uva empleada : 100% Graciano

Tipo de Botella : Borgoña  
Cajas y Botellas : C/6 Bllas. De 75 Cl.

Grado Alcohólico : 13,6%  
Acidez Total : 7,73 en gr/l TH2  
pH : 3,3  
Acidez Volátil : 0.4(en gr/l de Acético)  
SO2/LT : 31/55 (en ppm de Sulfuroso)

## CARACTERISTICAS ELABORACIÓN:

Vendimia manual realizada a inicios de septiembre (día 15) 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. Fermentación en Tinajas de roble francés de 100 Hl. a temperaturas de 28° a 30°C durante 8 días, la fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas nuevas de roble francés y la crianza se mantuvo en roble francés y húngaro por espacio de 13 meses, completándose con un proceso de reducción en botella de un año.

## DATOS DE LA COSECHA:

Tras la vendimia de 2004, Un otoño e invierno con abundantes lluvias y temperaturas suaves, quedando el terreno, en óptimas condiciones, bien húmedo, a la entrada de la primavera, la cual transcurre sin heladas y sin lluvias, un verano seco y de temperaturas altas, que adelantan el envero, se inició la vendimia el 16 de septiembre finalizando el 4 de Octubre con uvas de un excelente estado sanitario, apenas se hizo necesaria la selección ni en campo ni en la mesa dentro de bodega, por lo que fue una cosecha muy abundante en Contino, las primeras lluvias de vendimia se iniciaron el 12 de Octubre por lo que no nos afectaron.

## NOTAS DE CATA:

Rojo Rubí –Violáceo muy vivo, cubierto y denso. Gran intensidad aromática con notas de cassis, sotobosque, anís y tabaco. Persistente. Acidoso en Boca ( Propio de esta variedad) y bien equilibrado, taninos suaves, sabor refrescante y de largo recuerdo. Es un vino de larga guarda.



