



Contino Graciano 2006

Contino fue pionero, desde 1994, en el rescate de esta última variedad, Graciano, del olvido riojano. Contino Graciano es un vino monovarietal al 100%. Un vino con color intenso, vivo, profundamente aromático, con el espíritu de un vino del norte, Atlántico, con su frescura y complejidad.

Nombre del Vino:	CONTINO GRACIANO
Tipo de Vino:	Monovarietal
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2006
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Graciano
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl,
Grado alcohólico:	13,89% Vol.
Acidez Total:	6.3 gr/l (7,9 en TH2)
pH:	3,27
Acidez Volátil:	0.65 (en gr/l de Acético)
SO2/L/T	28/86 (en ppm de Sulfuroso)
IPT	64.4

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual realizada a inicios 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. Fermentación en Tinas 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 15 meses, completándose con un proceso de reducción en botella.

DATOS DE LA COSECHA

Invierno y Otoño precedentes con temperaturas medias suaves y más bien secos. Buena primavera con lluvias suficientes y bien repartidas, finales de Junio y Julio tormentosos incluso con algunos granizos pero que afectaron principalmente a las subzonas Alta y Baja de Rioja. Esto provocó racimos de gran tamaño y peso principalmente en tempranillo, hubo que realizar aclareos estivales de uva para ayudar a la maduración. La vendimia iniciada el 18 de Septiembre en Contino transcurrió seca y soleada con algunas lluvias alternas de incidencia mínima al final de nuestra vendimia que terminamos el día 5 de Octubre

NOTAS DE CATA

Color cereza picota y violáceo en su menisco, denso en su seno. Muy vivo. Se presenta algo cerrado debido a su reciente embotellado y salen notas cálidas de alcohol y maderas nobles, convendría decantar en estos momentos, final de hierbas aromáticas y medicinales. Boca fina y equilibrada con buena estructura, fresco y largo, es un vino que aún debe desarrollar mucho en botella. Consumo a partir de 2010.





Contino Graciano 2006

Contino fue pionero, desde 1994, en el rescate de esta última variedad, Graciano, del olvido riojano. Contino Graciano es un vino monovarietal al 100%. Un vino con color intenso, vivo, profundamente aromático, con el espíritu de un vino del norte, Atlántico, con su frescura y complejidad.

Nombre del Vino:	CONTINO GRACIANO
Tipo de Vino:	Monovarietal
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2006
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Graciano
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl,
Grado alcohólico:	13,89 % Vol.
Acidez Total:	6,3 gr/l (7,9 en TH2)
pH:	3,27
Acidez Volátil:	0.65 (en gr/l de Acético)
SO2L/T	28/86 (en ppm de Sulfuroso)
IPT	64.4



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual realizada a inicios 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. 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 15 meses, completándose con un proceso de reducción en botella

DATOS DE LA COSECHA

Invierno y Otoño precedentes con temperaturas medias suaves y más bien secos. Buena primavera con lluvias suficientes y bien repartidas, finales de Junio y Julio tormentosos incluso con algunos granizos pero que afectaron principalmente a las subzonas Alta y Baja de Rioja. Esto provocó racimos de gran tamaño y peso principalmente en tempranillo, hubo que realizar aclareos estivales de uva para ayudar a la maduración. La vendimia iniciada el 18 de Septiembre en Contino transcurrió seca y soleada con algunas lluvias alternas de incidencia mínima al final de nuestra vendimia que terminamos el día 5 de Octubre

NOTAS DE CATA

Color cereza picota y violáceo en su menisco, denso en su seno. Muy vivo. Se presenta algo cerrado debido a su reciente embotellado y salen notas cálidas de alcohol y maderas nobles, convendría decantar en estos momentos, final de hierbas aromáticas y medicinales. Boca fina y equilibrada con buena estructura, fresco y largo, es un vino que aún debe desarrollar mucho en botella. Consumo a partir de 2010.



Contino Graciano 2006

Since 1994, Contino has made a pioneering effort to rescue the Graciano variety from oblivion in the Rioja region. Contino Graciano is a 100% monovarietal wine; with an intense, vivid color, deeply aromatic, imbued with the spirit of a wine of northern Spain, Atlantic in character, fresh and complex.

Name of Wine:	CONTINO GRACIANO
Type of Wine:	Single Variety
Region of Production:	Rioja Alavesa
Year:	2006
Vintage Rating:	Very Good
Grape Varieties:	100% Graciano

Bottle Type:	Bordeaux
Case / Bottle Size:	C/6 -75cl

Alcohol Volume:	13,89 % Vol.
Total Acidity:	6.3 g/l in tartaric
pH:	3.27
Volatile Acidity:	0.65 g/l
SO2 Free / Total:	28/86 mg/l
IPT	64.4

WINEMAKING

Hand harvested in mid-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 took place in French and Hungarian oak, for thirteen months, including the malolactic in new French oak casks, raked every two months. One year of bottle ageing. This single varietal is only produced in exceptional years.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The first quarter of the year was very dry and the setting took place a week before normal. Steady and abundant rains during the following months allowed for a higher water reserve than in the previous year, what brought a better canopy development. On the other hand, there were some damages from hailstorms and fungi. The month of August and the first half of September were dry and sunny, what accelerated the ripening and led to a harvest that started in our vineyards in mid September and lasted till the end of October. The sanitary state was, in general, excellent.

TASTING NOTE

Ruby red with violet tinges, intense and very dense in colour. Exceptional and intense nose with red and black berries and some touches of cassis, autumn woodland, aniseed and tobacco. Full and lingering palate with good varietal acidity and soft tannins but still too young. Will show its best after 2010.





Contino Graciano 2006

Since 1994, Contino has made a pioneering effort to rescue the Graciano variety from oblivion in the Rioja region. Contino Graciano is a 100% monovarietal wine; with an intense, vivid color, deeply aromatic, imbued with the spirit of a wine of northern Spain, Atlantic in character, fresh and complex.

Name of Wine:	CONTINO GRACIANO
Type of Wine:	Single Variety
Region of Production:	Rioja Alavesa
Year:	2006
Vintage Rating:	Very Good
Grape Varieties:	100% Graciano

Bottle Type:	Bordeaux
Case / Bottle Size:	C/6 -75cl

Alcohol Volume:	13,89 % Vol.
Total Acidity:	6.3 g/l in tartaric
pH:	3.27
Volatile Acidity:	0.65 g/l
SO2 Free / Total:	28/86 mg/l
IPT	64.4



WINEMAKING

Hand harvested in mid-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 took place in French and Hungarian oak, for thirteen months, including the malolactic in new French oak casks, racked every two months. One year of bottle ageing. This single varietal is only produced in exceptional years.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The first quarter of the year was very dry and the setting took place a week before normal. Steady and abundant rains during the following months allowed for a higher water reserve than in the previous year, what brought a better canopy development. On the other hand, there were some damages from hailstorms and fungi. The month of August and the first half of September were dry and sunny, what accelerated the ripening and led to a harvest that started in our vineyards in mid September and lasted till the end of October. The sanitary state was, in general, excellent.

TASTING NOTE

Ruby red with violet tinges, intense and very dense in colour. Exceptional and intense nose with red and black berries and some touches of cassis, autumn woodland, aniseed and tobacco. Full and lingering palate with good varietal acidity and soft tannins but still too young. Will show its best after 2010.