



Contino Graciano 2007

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: | 2007 |
| 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: | 12,99 % Vol. |
| Acidez Total: | 6.9 gr/l (en TH2) |
| pH: | 3,20 |
| Acidez Volátil: | 0.7 (en gr/l de Acético) |
| SO2L/T | 20/76 (en ppm de Sulfuroso) |
| IPT | 58 |
| Intensidad Colorante: | 18.635 |

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual realizada a finales de septiembre (DIA 28/9/06) 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. FINCA DE SAN GREGORIO GRANDE 3,7 Ha, plantada en 1979 y 1989 (dos zonas) Fermentación en Tinajas de roble francés de 100 Hl. A temperaturas de 28° a 30°C durante 8 días, tras maceración de otros 7 días, la fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas nuevas de roble francés y la crianza se mantuvo en roble francés 90% y húngaro 10%, 100% nuevo, por espacio de 13 meses, completándose con un proceso de reducción en botella de un año.

DATOS DE LA COSECHA

Las condiciones meteorológicas de la campaña 2007 fueron de abundantes lluvias entre la brotación y floración, muy bien distribuidas. Las precipitaciones en forma de nieve (45 l/m2), beneficiaron el desarrollo y evolución de la viña, dejando el terreno en óptimas condiciones al inicio de primavera. Desde el mes de junio a agosto lluvias dispersas y poco abundantes.

En cuanto a las temperaturas, a partir de enero las mínimas y máximas registradas ligeramente más altas que en el mismo periodo del año anterior. Destacar que en la última fase de maduración de la uva, la escasa radiación solar y bajas temperaturas ralentizaron la evolución del grado, lo que ha dado lugar a una vendimia algo más larga que el año anterior.

NOTAS DE CATA

Color púrpura intenso en el centro, con tonos azules en el borde. Muy aromático, con arándanos silvestres, notas de cassis, las semillas de anís y menta aromáticas hierbas, eucaliptos, y ligero toque de cuero. El carácter atlántico de esta época hacen de este vino muy brillante en paladar con final largo. Taninos muy presentes, requerirá más tiempo en botella para disfrutar del vino en su mejor momento.





Contino Graciano 2007

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: | 2007 |
| 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: | 12,99 % Vol. |
| Acidez Total: | 6.9 gr/l (en TH2) |
| pH: | 3,20 |
| Acidez Volátil: | 0.7 (en gr/l de Acético) |
| SO2/LT | 20/76 (en ppm de Sulfuroso) |
| IPT | 58 |
| Intensidad Colorante: | 18.635 |



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual realizada a finales de septiembre (DIA 28/9/06) 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. FINCA DE SAN GREGORIO GRANDE 3,7 Ha, plantada en 1979 y 1989 (dos zonas) Fermentación en Tinajas de roble francés de 100 Hl. A temperaturas de 28° a 30°C durante 8 días, tras maceración de otros 7 días, la fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas nuevas de roble francés y la crianza se mantuvo en roble francés 90% y húngaro 10%, 100% nuevo, por espacio de 13 meses, completándose con un proceso de reducción en botella de un año.

DATOS DE LA COSECHA

Las condiciones meteorológicas de la campaña 2007 fueron de abundantes lluvias entre la brotación y floración, muy bien distribuidas. Las precipitaciones en forma de nieve (45 l/m2), beneficiaron el desarrollo y evolución de la viña, dejando el terreno en óptimas condiciones al inicio de primavera. Desde el mes de junio a agosto lloviznas dispersas y poco abundantes.

En cuanto a las temperaturas, a partir de enero las mínimas y máximas registradas ligeramente más altas que en el mismo periodo del año anterior. Destacar que en la última fase de maduración de la uva, la escasa radiación solar y bajas temperaturas ralentizaron la evolución del grado, lo que ha dado lugar a una vendimia algo más larga que el año anterior

NOTAS DE CATA

Color púrpura intenso en el centro, con tonos azules en el borde. Muy aromático, con arándanos silvestres, notas de cassis, las semillas de anís y menta aromáticas hierbas, eucaliptos, y ligero toque de cuero. El carácter atlántico de esta época hacen de este vino muy brillante en paladar con final largo. Taninos muy presentes, requerirá más tiempo en botella para disfrutar del vino en su mejor momento.