



Contino Blanco 2009

Contino Blanco esta elaborado con distintas uvas blancas procedentes de los viñedos propios de Contino. La Garnacha Blanca procede de la finca de San Gregorio Encina plantada en 1980 con terrenos arcillo calcáreos. La Malvasia la seleccionamos del pago Las Anchas con suelos aluviales, pedregosos y arenosos, con edades que superan los 60 años. La Viura procede de distintas zonas de Contino, del aluvial y antiguo pago del Lentisco, del pedregoso San Gregorio La Tabla y de la finca de Santa María. Todas con edades entre los 30 y 40 años.

| | |
|------------------------------------|--|
| Nombre del Vino: | CONTINO |
| Tipo de Vino: | Blanco |
| Zona de Producción: | Rioja Alavesa |
| Cosecha: | 2009 |
| Calificación DOCa Cosecha: | Muy Buena |
| Variedades de Uva empleada: | 60% Viura 20% Malvasia 20% Garnacha Blanca |
| Tipo de botella: | Bordelesa |
| Cajas y botellas: | Cajas de 6 botellas de 75cl |
| Grado alcohólico: | 13,45% Vol. |
| Acidez Total: | 5,8 gr/l |
| pH: | 3,09 |
| Acidez Volátil: | 0.5 (en gr/l de Acético) |
| SO2L/T | 30/110 (en ppm de Sulfuroso) |
| Azucares Reductores | 2,2 |
| Málico | 1,0 gr/l |



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Una vendimia manual y selectiva primero en campo y luego en la mesa de selección, de las tres variedades entre el 15 y el 20 de Septiembre, dan paso a un cuidado proceso de elaboración.

Tras la vendimia se inicia el proceso de maceración en frío (Skin contact) previo a la fermentación alcohólica que se desarrolla a bajas temperaturas en pequeños tanques "siempre llenos" de acero inoxidable. Cuando ya restan pocos azucares por desdoblamiento el mosto/vino pasa a barricas nuevas de 300 y 500 litros de capacidad, de procedencia francesa y húngara, en donde finaliza la fermentación alcohólica.

Permanecen en crianza sobre sus lías que son removidas dos veces por semana hasta que a los 5 o 6 meses decidimos por cata trasegarlas y sacar el vino otra vez a depósito. Ninguno de los vinos realizará la segunda fermentación llamada maloláctica por que buscamos preservar esa acidez.

Todo estos procesos se llevan a cabo con el fin de conseguir la personalidad de los vinos de la finca de Contino, que posean frescura, frutalidad, amplitud y longitud y una notable capacidad de envejecimiento.

DATOS DE LA COSECHA

Vendimia ligeramente adelantada respecto a años anteriores debido a un verano muy caluroso y con escasa pluviometría. Sin embargo, las lluvias caídas a mediados de septiembre, no solo contribuyeron a solucionar los problemas de estrés hídrico de algunos viñedos y a recuperar las expectativas productivas, sino que fueron decisivas para la calidad final de la cosecha, ya que permitieron equilibrar la madurez alcohólica y la madurez fenólica, obteniéndose una cosecha de muy buena calidad

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo. Nariz floral, elegante, algo especiada y con la barrica bien integrada. Boca con buen volumen, carnosa, muy fina, sedosa, retrogusto muy frutal y acidoso.



Contino Blanco 2009

Contino Blanco esta elaborado con distintas uvas blancas procedentes de los viñedos propios de Contino. La Garnacha Blanca procede de la finca de San Gregorio Encina plantada en 1980 con terrenos arcillo calcáreos. La Malvasia la seleccionamos del pago Las Anchas con suelos aluviales, pedregosos y arenosos, con edades que superan los 60 años. La Viura procede de distintas zonas de Contino, del aluvial y antiguo pago del Lentisco, del pedregoso San Gregorio La Tabla y de la finca de Santa María. Todas con edades entre los 30 y 40 años.

| | |
|------------------------------------|--|
| Nombre del Vino: | CONTINO |
| Tipo de Vino: | Blanco |
| Zona de Producción: | Rioja Alavesa |
| Cosecha: | 2009 |
| Calificación DOCa Cosecha: | Muy Buena |
| Variedades de Uva empleada: | 60% Viura 20% Malvasia 20% Garnacha Blanca |
| Tipo de botella: | Bordelesa |
| Cajas y botellas: | Cajas de 6 botellas de 75cl |
| Grado alcohólico: | 13,45% Vol. |
| Acidez Total: | 5,8 gr/l |
| pH: | 3,09 |
| Acidez Volátil: | 0.5 (en gr/l de Acético) |
| SO2L/T | 30/110 (en ppm de Sulfuroso) |
| Azucares Reductores | 2,2 |
| Málico | 1,0 gr/l |



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Una vendimia manual y selectiva primero en campo y luego en la mesa de selección, de las tres variedades entre el 15 y el 20 de Septiembre, dan paso a un cuidado proceso de elaboración.

Tras la vendimia se inicia el proceso de maceración en frío (Skin contact) previo a la fermentación alcohólica que se desarrolla a bajas temperaturas en pequeños tanques "siempre llenos" de acero inoxidable. Cuando ya restan pocos azúcares por desdoblarse el mosto/vino pasa a barricas nuevas de 300 y 500 litros de capacidad, de procedencia francesa y húngara, en donde finaliza la fermentación alcohólica.

Permanecen en crianza sobre sus lías que son removidas dos veces por semana hasta que a los 5 o 6 meses decidimos por cata trasegarlas y sacar el vino otra vez a depósito. Ninguno de los vinos realizará la segunda fermentación llamada maloláctica por que buscamos preservar esa acidez.

Todo estos procesos se llevan a cabo con el fin de conseguir la personalidad de los vinos de la finca de Contino, que posean frescura, frutalidad, amplitud y longitud y una notable capacidad de envejecimiento.

DATOS DE LA COSECHA

Vendimia ligeramente adelantada respecto a años anteriores debido a un verano muy caluroso y con escasa pluviometría. Sin embargo, las lluvias caídas a mediados de septiembre, no solo contribuyeron a solucionar los problemas de estrés hídrico de algunos viñedos y a recuperar las expectativas productivas, sino que fueron decisivas para la calidad final de la cosecha, ya que permitieron equilibrar la madurez alcohólica y la madurez fenólica, obteniéndose una cosecha de muy buena calidad

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo. Nariz floral, elegante, algo especiada y con la barrica bien integrada. Boca con buen volumen, carnosa, muy fina, sedosa, retrogusto muy frutal y ácido.



Contino Blanco 2009

Contino Blanco is made of different white varieties grown in the Contino Estate. The White Grenache comes from the plot San Gregorio Encina, of a limestone-clay soil type, and that was planted in 1980. The Malvasia is selected from our plot Las Anchas, the soil of which is mostly alluvial, with plenty of stones and sand, and where our vines are over 60 years of age. The Viura grapes come from different plots of the Contino Estate like Lentisco, San Gregorio La Tabla and Santa María, where the average age for our vines ranges between 30 and 40 years.

| | |
|---------------------------------|--|
| Wine name: | CONTINO |
| Type: | Blanco |
| Vinegrowing Area: | Rioja Alavesa |
| Vintage: | 2009 |
| DOC Rioja Vintae rating: | Muy Buena |
| Grape Varieties: | 60% Viura 20% Malvasia 20% Garnacha Blanca |
| Bottle type: | Bordelesa |
| Cases/bottles: | Cajas de 6 botellas de 75cl |
| Alcohol content: | 13,45% Vol. |
| Total Acidity: | 5,8 gr/l |
| pH: | 3,09 |
| Volatile Acidity: | 0.5 (en gr/l de Acético) |
| SO2Free/Total | 30/110 (en ppm de Sulfuroso) |
| Reducing sugars | 2,2 |
| Malic Acid | 1,0 gr/l |



WINEMAKING

Grapes were selected on the field, hand picked and then reexamined a second time on a selection table before starting the winemaking process. We harvested the three varieties between the 15th and the 20th of September

Following the harvest, a cold maceration was performed just before the alcoholic fermentation, which was done at low temperatures in small stainless steel tanks kept full. When a low concentration of residual sugar was reached, the must/wine was put into new 300 and 500-litre french and hungarian oak casks, where the fermentation finished.

Ageing on lees lasted for between 5 and 6 months, battonage being done twice a week, and making sure that the malolactic fermentation did not take place.

All this was done in order to ensure that the personality of the Contino wines be preserved, and that they keep a fruity and fresh character, a long aftertaste and a good capacity to age.

HARVEST INFORMATION

The vintage was slightly earlier than in previous years due to a dry and very warm summer. Nevertheless, the rains that fell in mid September improved the vines' hydrostress, increased the volume somewhat and also restored the balance between alcoholic and fenolic maturation. All this amounted to a very good quality harvest.

TASTING NOTES

Of a straw yellow colour, it shows very elegant to the nose with flower aromas, notes of spices and a very well integrated oak. To the palate, this wine shows an ample body, velvety, and a fresh and fruity aftertaste.



Contino White 2009

Contino Blanco is made of different white varieties grown in the Contino Estate. The White Grenache comes from the plot San Gregorio Encina, of a limestone-clay soil type, and that was planted in 1980. The Malvasia is selected from our plot Las Anchas, the soil of which is mostly alluvial, with plenty of stones and sand, and where our vines are over 60 years of age. The Viura grapes come from different plots of the Contino Estate like Lentisco, San Gregorio La Tabla and Santa María, where the average age for our vines ranges between 30 and 40 years.

| | |
|------------------------------|--|
| Name of Wine: | CONTINO |
| Type of Wine: | Blanco |
| Region of Production: | Rioja Alavesa |
| Year: | 2009 |
| Vintage Rating: | Muy Buena |
| Grape Varieties: | 60% Viura 20% Malvasia 20% Garnacha Blanca |
| Bottle Type: | Bordelesa |
| Case / Bottle Size: | Cajas de 6 botellas de 75cl |
| Alcohol Volume: | 13,45% Vol. |
| Total Acidity: | 5,8 gr/l |
| pH: | 3,09 |
| Volatile Acidity: | 0.5 (en gr/l de Acético) |
| SO2 Free / Total: | 30/110 (en ppm de Sulfuroso) |
| Azucares Reductores | 2,2 |
| Málico | 1,0 gr/l |



WINEMAKING

Grapes were selected on the field, hand picked and then reexamined a second time on a selection table before starting the winemaking process. We harvested the three varieties between the 15th and the 20th of September

Following the harvest, a cold maceration was performed just before the alcoholic fermentation, which was done at low temperatures in small stainless steel tanks kept full. When a low concentration of residual sugar was reached, the must/wine was put into new 300 and 500-litre french and hungarian oak casks, where the fermentation finished.

Ageing on lees lasted for between 5 and 6 months, battonage being done twice a week, and making sure that the malolactic fermentation did not take place.

All this was done in order to ensure that the personality of the Contino wines be preserved, and that they keep a fruity and fresh character, a long aftertaste and a good capacity to age.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The vintage was slightly earlier than in previous years due to a dry and very warm summer. Nevertheless, the rains that fell in mid September improved the vines' hydrostress, increased the volume somewhat and also restored the balance between alcoholic and fenolic maturation. All this amounted to a very good quality harvest.

TASTING NOTE

Of a straw yellow colour, it shows very elegant to the nose with flower aromas, notes of spices and a very well integrated oak. To the palate, this wine shows an ample body, velvety, and a fresh and fruity aftertaste.