



SINGLE VINEYARD

Contino Reserva 2011

• 91 puntos Guía Peñín

En 1973, de la mano de Cvne y la familia propietaria de la finca nace Contino, el Primer “chateau” de Rioja. Viñedos del Contino forma un conjunto en el que se integran viñedos y vinos, establecido alrededor de una antigua casa solariega, en un meandro del Ebro. Sus vinos se obtienen únicamente de las viñas plantadas en sus 62 has, situadas en Laserna, tierras de Laguardia, en la Rioja Alavesa.

Nombre del Vino:	CONTINO RESERVA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2011
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Varietades de Uva empleada:	85% Tempranillo 10% Graciano, 5% Mazuelo y Garnacha
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas 75cl, Magnum 1.5l
Producción:	175.536 botellas y 1.000 Magnum
Grado alcohólico:	13,07 % Vol.
Acidez Total:	5,50 gr/l
pH:	3,63
Acidez Volátil:	0.57 (en gr/l de Acético)
SO₂L/T:	13/80 (en ppm de Sulfuroso)
IPT:	57,6

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Procedente de uvas bien seleccionadas, en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente de nuestros propios viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas que tras el despalillado fermentaron en depósitos de acero inoxidable de 12000 lts. a T^a de 28-30°C y que tras una maceración de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica que afina al vino dejándolo en su adecuada acidez. Se sigue con un trasiego a barricas (NO nuevas) de roble americano 40% y francés 60% donde permanecerán dos años, crianza que se completa con dos años en botella envejeciendo en los calados hasta su salida al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia se inició el 13 de Septiembre y concluyó el 4 de Octubre.

Las lluvias caídas en el ciclo suponen un acumulado de 357 l/m², frente a los 470 l/m² del año anterior, lo que representa un 30% menos de agua caída, por lo tanto un año muy seco.

Las temperaturas medias han sido similares en los periodos de otoño e invierno, sin embargo, durante la primavera y verano algo más elevadas, sobre todo las máximas, alcanzando los 39°C el día 20 de Agosto.

La brotación aparece el 31 de Marzo, el inicio de floración el 19 de Mayo, el final de cuajado el 9 de Junio y el inicio de enero el 18 de Julio.

Se elaboran 310.435 kgs. de uva tinta. La calidad y aspecto sanitario de la uva ha sido excelente.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí, límpido con capa entre media y alta. Nariz franca de intensa ciruela madura. Aromas dulzones y frescos, menta y regaliz. Boca golosa y frutosa, muy bien equilibrado el grado alcohólico de esta añada con frescura y longitud.





SINGLE VINEYARD

• 91 puntos Guía Peñín

Contino Reserva 2011

En 1973, de la mano de Cvne y la familia propietaria de la finca nace Contino, el Primer "chateau" de Rioja. Viñedos del Contino forma un conjunto en el que se integran viñedos y vinos, establecido alrededor de una antigua casa solariega, en un meandro del Ebro. Sus vinos se obtienen únicamente de las viñas plantadas en sus 62 has, situadas en Laserna, tierras de Laguardia, en la Rioja Alavesa.

Nombre del Vino:	CONTINO RESERVA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2011
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo 10% Graciano, 5% Mazuelo y Garnacha
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 bot. 75cl, Magnum 1.5l
Producción:	175.536 botellas y 1.000 Magnum
Grado alcohólico:	13,07 % Vol.
Acidez Total:	5,50 gr/l
pH:	3,63
Acidez Volátil:	0,57 (en gr/l de Acético)
SO₂L/T:	13/80 (en ppm de Sulfuroso)
IPT:	57,6



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Procedente de uvas bien seleccionadas, en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente de nuestros propios viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas que tras el despalillado fermentaron en depósitos de acero inoxidable de 12000 lts. a Tª de 28-30°C y que tras una maceración de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica que afina al vino dejándolo en su adecuada acidez. Se sigue con un trasiego a barricas (NO nuevas) de roble americano 40% y francés 60% donde permanecerán dos años, crianza que se completa con dos años en botella envejeciendo en los calados hasta su salida al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

La vendimia se inició el 13 de Septiembre y concluyó el 4 de Octubre.

Las lluvias caídas en el ciclo suponen un acumulado de 357 l/m², frente a los 470 l/m² del año anterior, lo que representa un 30% menos de agua caída, por lo tanto un año muy seco.

Las temperaturas medias han sido similares en los periodos de otoño e invierno, sin embargo, durante la primavera y verano algo más elevadas, sobre todo las máximas, alcanzando los 39°C el día 20 de Agosto.

La brotación aparece el 31 de Marzo, el inicio de floración el 19 de Mayo, el final de cuajado el 9 de Junio y el inicio de envero el 18 de Julio.

Se elaboran 310.435 kgs. de uva tinta. La calidad y aspecto sanitario de la uva ha sido excelente.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí, límpido con capa entre media y alta. Nariz franca de intensa ciruela madura. Aromas dulzones y frescos, menta y regaliz. Boca golosa y frutosa, muy bien equilibrado el grado alcohólico de esta añada con fresca y longitud.