



SINGLE VINEYARD

Contino Reserva 2014

- 93 puntos Guía Peñín
- 94 puntos Guía Gourmets
- 95 puntos Tim Atkin

Viñedos del Contino fue fundada en 1973 CVNE y la familia propietaria de la finca, creando así la primera bodega estilo "Chateau" en La Rioja. La finca está establecida alrededor de una casa de 200 años de antigüedad, sobre unos calados que se remontan al Siglo XVI. Los vinos se elaboran exclusivamente a partir de las cepas provenientes de las 63 hectáreas de la finca San Rafael, situada en un meandro del Ebro en Laserna, municipio de Laguardia en la zona vitícola de Rioja Alavesa.

Nombre del Vino:	CONTINO RESERVA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2014
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Varietades de Uva empleada:	85% Tempranillo 10% Graciano, 5% Mazuelo y Garnacha
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas 75cl.
Producción:	287,364 ¾ y 1,499 Magnum
Fecha de embotellado:	Junio/Julio 2017
Fecha de salida al mercado:	2018
Grado alcohólico:	13,95 % Vol.
Acidez Total:	5,70 gr/l
pH:	3,30
Acidez Volátil:	0.59 (en gr/l de Acético)
SO2/LT:	24/98 (en ppm de Sulfuroso)
Intensidad Colorante	10,25
IPT:	55,2
Azúcares:	2,4 gr/l.

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 despallado fermentaron en depósitos de acero inoxidable de 12000 litros a 28-30°C y que tras una maceración de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica que afina el vino dejándolo en su adecuada acidez. Se sigue con un trasiego a barricas ya usadas 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

Es un año con escasas precipitaciones durante todo el ciclo vegetativo, pero han sido bien distribuidas en las fases críticas del cultivo con pluviometría total de 368 l/m² dentro de la media de los cuatro últimos años. Otoño e invierno precedentes de temperaturas suaves, heladas no muy graves en enero y febrero. Primavera y verano cálidos. La brotación ha sido temprana, iniciándose el 20 de marzo, floración el 29 de mayo, inicio del cuajado el 3 de junio y envero el 17 de julio en las parcelas más tempranas y menos productivas de tempranillo, caso de San Gregorio Grande, Bartolo y Lentisco. Una vendimia sana que se inicia el 18 de septiembre. Se elaboran en Contino 456,005 kilos de uva tinta y 12,850 kilos de uva blanca. Finalizando justo al inicio de las lluvias otoñales el 14 de octubre con algunos focos de botrytis en los dos últimos días.





SINGLE VINEYARD

- 93 puntos Guía Peñín
- 94 puntos Guía Gourmets
- 95 puntos Tim Atkin

Contino Reserva 2014

Viñedos del Contino fue fundada en 1973 CVNE y la familia propietaria de la finca, creando así la primera bodega estilo "Chateau" en La Rioja. La finca está establecida alrededor de una casa de 200 años de antigüedad, sobre unos calados que se remontan al Siglo XVI. Los vinos se elaboran exclusivamente a partir de las cepas provenientes de las 63 hectáreas de la finca San Rafael, situada en un meandro del Ebro en Laserna, municipio de Laguardia en la zona vitícola de Rioja Alavesa.

Nombre del Vino:	CONTINO RESERVA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2014
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	85% Tempranillo 10% Graciano, 5% Mazuelo y Garnacha
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas 75cl.
Producción:	287,364 ¾ y 1,499 Magnum
Fecha de embotellado:	Junio/Julio 2017
Fecha de salida al mercado:	2018
Grado alcohólico:	13,95 % Vol.
Acidez Total:	5,70 gr/l
pH:	3,30
Acidez Volátil:	0.59 (en gr/l de Acético)
SO2L/T:	24/98 (en ppm de Sulfuroso)
Intensidad Colorante	10,25
IPT:	55,2
Azúcares:	2,4 gr/l.



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 litros a 28-30°C y que tras una maceración de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica que afina el vino dejándolo en su adecuada acidez. Se sigue con un trasiego a barricas ya usadas 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

Es un año con escasas precipitaciones durante todo el ciclo vegetativo, pero han sido bien distribuidas en las fases críticas del cultivo con pluviometría total de 368 l/m2 dentro de la media de los cuatro últimos años. Otoño e invierno precedentes de temperaturas suaves, heladas no muy graves en enero y febrero. Primavera y verano cálidos. La brotación ha sido temprana, iniciándose el 20 de marzo, floración el 29 de mayo, inicio del cuajado el 3 de junio y envero el 17 de julio en las parcelas más tempranas y menos productivas de tempranillo, caso de San Gregorio Grande, Bartolo y Lentisco. Una vendimia sana que se inicia el 18 de septiembre. Se elaboran en Contino 456,005 kilos de uva tinta y 12,850 kilos de uva blanca. Finalizando justo al inicio de las lluvias otoñales el 14 de octubre con algunos focos de botrytis en los dos últimos días.