



SINGLE VINEYARD

Contino Reserva 2010

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:	2010
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 botellas 75cl, Magnum 1.5l
Grado alcohólico:	14,02 % Vol.
Acidez Total:	5,22 gr/l
pH:	3,43
Acidez Volátil:	0.59 (en gr/l de Acético)
SO₂L/T:	21/77 (en ppm de Sulfuroso)
IPT:	54
Intensidad colorante:	11.730

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 al menos un año en botella envejeciendo en los calados hasta su salida al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

Calificada como excelente. El ciclo vegetativo correspondiente al año 2010 se caracteriza por las escasas lluvias si bien han sido bien distribuidas en todo el año, haciendo un total de 372 l/m², En cuanto a las temperaturas, el otoño e invierno han aparecido temperaturas más bajas respecto al año anterior, registrándose hasta -8°C en Diciembre, -7°C en Enero y -4,5°C en Marzo, incluso en Abril y Mayo con una temperatura de -1°C el día 16. Por tanto, las temperaturas medias fueron más bien frescas en primavera y moderadas en verano, lo que motivó que la brotación fuera el 2 de Abril, el inicio de la floración el 31 de Mayo, el fin del cuajado el 24 de Julio y el inicio de envero el 24 de Julio (datos de la variedad Tempranillo). La vendimia se inició el 27 de Septiembre y concluyó el 25 de Octubre.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí, limpio, de capa media, nariz de frutos rojos y vainillas, intensa, en boca es amplio, sabroso, con sensación cálida y de largo post gusto, muy redondo, equilibrad.





SINGLE VINEYARD

Contino Reserva 2010

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:	2010
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 botellas 75cl, Magnum 1.5
Grado alcohólico:	14,02 % Vol.
Acidez Total:	5,22 gr/l
pH:	3,43
Acidez Volátil:	0.59 (en gr/l de Acético)
SO2L/T:	21/77 (en ppm de Sulfuroso)
SO2L/T:	54
IPT:	11.730
Intensidad colorante:	



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 al menos un año en botella envejeciendo en los calados hasta su salida al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

Trascurre el mes de Junio bastante seco con temperaturas altas y con 20 l/m2. de lluvia caída. En Julio, se registran temperaturas moderadas y escasa precipitación, al igual que Agosto con sólo 15 l/m2 de lluvia en el mes, lo que nos da idea de la sequia en este ciclo. Durante el mes de Septiembre se dan temperaturas con mañanas frías y sin llluvias, lo que propicia una vendimia temprana y una producción baja. La floración comienza el 25 de Mayo, el final del cuajado el 10 de Junio y el inicio de envero el 18 de Julio. La vendimia se inicia el 15 de Septiembre con el graciano y el 22 con el Tempranillo. Siendo la calidad casi excelente.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí, limpio, de capa media, nariz de frutos rojos y vainillas, intensa, en boca es amplio, sabroso, con sensación cálida y de largo post gusto, muy redondo, equilibrado.