

Contino Reserva 2015

•96 puntos James Suckling

En 1973 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



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2015
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy buena
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo y Garnacha
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 1,5l. y 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14 %
- **Acidez Volátil:** 0,57
- **Acidez Total:** 5,5
- **SO₂ L/T:** 35 / 113
- **pH:** 3,63
- **IPT:** 57,6

Características de 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 12,000 litros a 28-30°C y que tras una maceración post fermentativa de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica. 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 un año 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.

Notas de Cata

Color rojo rubí intenso, limpio y brillante. En nariz se muestra muy expresivo, destaca su expresión frutal y finura. Los frutos rojos, aparecen muy bien ensamblados con las notas especiadas. En boca, resalta su excelente persistencia y equilibrio.