



SINGLE VINEYARD

## Contino Gran Reserva 2008

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.

<b>Nombre del Vino:</b>	CONTINO GRAN RESERVA
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2008
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	85% Tempranillo 10% Graciano, 5% Mazuelo y Garnacha
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas 75cl, Magnum 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	14,08 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5,7 gr/l
<b>pH:</b>	3,42
<b>Acidez Volátil:</b>	0.55 (en gr/l de Acético)
<b>SO2/LT:</b>	23/87 (en ppm de Sulfuroso)
<b>IPT:</b>	51,7
<b>Intensidad colorante:</b>	10.052

### 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 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 de roble americano, 40%, y francés, 60%, donde permanecerán dos años.

### DATOS DE LA COSECHA

Primavera lluviosa seguida de un verano seco con temperaturas, bajas y nuboso, maduración muy retrasada respecto a años precedentes. Vendimia sana que iniciamos el 29 de Septiembre acabando el 23 de Octubre. Muy larga y tarde para Contino.

### NOTAS DE CATA

Granate, muy denso y cubierto. Ahumados y fruta tanto roja como negra. Notas de clavo, en boca tánico, aún por pulir pero con gran Nobleza, largo, muy fresco.





SINGLE VINEYARD

## Contino Gran Reserva 2008

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.

<b>Nombre del Vino:</b>	CONTINO GRAN RESERVA
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2008
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	85% Tempranillo 10% Graciano, 5% Mazuelo y Garnacha
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas 75cl, Magnum 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	14,08 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5,7 gr/l
<b>pH:</b>	3,42
<b>Acidez Volátil:</b>	0.55 (en gr/l de Acético)
<b>SO2L/T:</b>	23/87 (en ppm de Sulfuroso)
<b>IPT:</b>	51,7
<b>Intensidad colorante:</b>	10.052



### 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 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 de roble americano, 40%, y francés, 60%, donde permanecerán dos años.

### DATOS DE LA COSECHA

Primavera lluviosa seguida de un verano seco con temperaturas, bajas y nuboso, maduración muy retrasada respecto a años precedentes. Vendimia sana que iniciamos el 29 de Septiembre acabando el 23 de Octubre. Muy larga y tarde para Contino.

### NOTAS DE CATA

Granate, muy denso y cubierto. Ahumados y fruta tanto roja como negra. Notas de clavo, en boca tánico, aún por pulir pero con gran Nobleza, largo, muy fresco.