



- 93 puntos Parker. Wine Advocate
- 94 puntos Guía Gourmet
- 93 puntos Guía Peñín

## Contino Gran Reserva 2007

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>	2007
<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>	14,05 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5,5 gr/l
<b>pH:</b>	3,43
<b>Acidez Volátil:</b>	0.62 (en gr/l de Acético)
<b>SO2L/T:</b>	24/87 (en ppm de Sulfuroso)
<b>IPT:</b>	54
<b>Intensidad colorante:</b>	11.216

### 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

Las condiciones meteorológicas de la campaña 2007 fueron de abundantes lluvias muy bien distribuidas. Las precipitaciones en forma de nieve, beneficiaron el desarrollo y evolución de la viña. Desde el mes de junio a agosto lluvias dispersas y poco abundantes. En cuanto a las temperaturas, a partir de enero las mínimas y máximas registradas ligeramente más altas que en el mismo periodo del año anterior. En la última fase de maduración de la uva, la escasa radiación solar y bajas temperaturas ralentizaron la evolución del grado, lo que ha dado lugar a una vendimia algo más larga que el año anterior, que propicio una maduración perfecta lenta y con un tamaño muy pequeño de baya que proporcionó gran concentración de color y polifenoles.

### 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

- 93 puntos Parker. Wine Advocate
- 94 puntos Guía Gourmet
- 93 puntos Guía Peñín

## Contino Gran Reserva 2007

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>	2007
<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, Mágnun 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	14,05 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5,5 gr/l
<b>pH:</b>	3,43
<b>Acidez Volátil:</b>	0.62 (en gr/l de Acético)
<b>SO2L/T:</b>	24/87 (en ppm de Sulfuroso)
<b>IPT:</b>	54



### 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

Las condiciones meteorológicas de la campaña 2007 fueron de abundantes lluvias entre la brotación y floración, muy bien distribuidas. Las precipitaciones en forma de nieve (45 l/m<sup>2</sup>), beneficiaron el desarrollo y evolución de la viña, dejando el terreno en óptimas condiciones al inicio de primavera. Desde el mes de junio a agosto lluvias dispersas y poco abundantes. En cuanto a las temperaturas, a partir de enero las mínimas y máximas registradas ligeramente más altas que en el mismo periodo del año anterior. Destacar que en la última fase de maduración de la uva, la escasa radiación solar y bajas temperaturas ralentizaron la evolución del grado, lo que ha dado lugar a una vendimia algo más larga que el año anterior, que propicio una maduración perfecta lenta y con un tamaño muy pequeño de baya que proporcionó gran concentración de color y polifenoles.

### 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.