



SINGLE VINEYARD

- 98 puntos Guía Gourmets
- 96 puntos James Suckling
- 95 puntos Tim Atkin
- 93 puntos Guía Peñín

Contino Graciano 2014

Contino fue pionero, desde 1994, en el rescate de esta última variedad, Graciano, del olvido riojano. Contino Graciano es un vino monovarietal al 100%. Un vino con color intenso, vivo, profundamente aromático, con el espíritu de un vino del norte, Atlántico, con su frescura y complejidad.

Nombre del Vino:	CONTINO
Tipo de Vino:	Graciano
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2014
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Graciano
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl.
Producción:	3.060 botellas
Grado alcohólico:	13,40 % Vol.
Acidez Total:	7,1 gr/l (en TH2)
pH:	3,13
Acidez Volátil:	0.65 (en gr/l de Acético)
SO2L/T	29/100 (en ppm de Sulfuroso)
IPT	59,4

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual realizada a inicios de octubre en condiciones de óptima maduración. FINCA DE SAN GREGORIO GRANDE 3,7 Ha, plantada en 1979 y 1989 (dos zonas) Fermentación en tinas de roble francés de 100 Hl. a temperaturas de 28° a 30°C durante 8 días, tras maceración de otros 7 días, la fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas nuevas de roble francés y la crianza se mantuvo en roble francés 90% y húngaro 10%, 100% nuevo, por espacio de 15 meses, completándose con un proceso de reducción en botella de un año.

DATOS DE LA COSECHA

Año con escasas precipitaciones durante todo el ciclo vegetativo, pero ha sido bien distribuida en las fases críticas del cultivo, dentro de la media de los cuatro últimos años. Otoño e invierno precedentes de temperaturas suaves, heladas, no graves, en Enero y Febrero. Primavera y verano cálidos

La brotación ha sido temprana, iniciándose el 20 de Marzo, la floración el 29 de Mayo, el inicio del cuajado el 3 de Junio y el 17 de Julio el inicio de envero, 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 kgs. de uva tinta y 12.850 kgs. de uva blanca. Finalizando justo al inicio de las lluvias otoñales (14/10/6) con algunos focos de botrytis en los dos últimos días

NOTAS DE CATA

Rojo Púrpura, muy juvenil y alta capa, denso. Nariz de gran intensidad aromática, notas minerales de grafito y fruto rojo, cassis, notas mentadas, de eucalipto, hinojo, pimienta blanca, complejo, boca amplia y grasa, final frutoso y largo, de gran acidez.





- 98 puntos Guía Gourmets
- 96 puntos James Suckling
- 95 puntos Tim Atkin
- 93 puntos Guía Peñín

Contino Graciano 2014

Contino fue pionero, desde 1994, en el rescate de esta última variedad, Graciano, del olvido riojano. Contino Graciano es un vino monovarietal al 100%. Un vino con color intenso, vivo, profundamente aromático, con el espíritu de un vino del norte, Atlántico, con su frescura y complejidad.

Nombre del Vino:	CONTINO
Tipo de Vino:	Graciano
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2014
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Graciano
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl.
Producción:	3.060 botellas
Grado alcohólico:	13,40 % Vol.
Acidez Total:	7,1 gr/l (en TH2)
pH:	3,13
Acidez Volátil:	0.65 (en gr/l de Acético)
SO2L/T	29/100 (en ppm de Sulfuroso)
IPT	59,4



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual realizada a inicios de octubre en condiciones de óptima maduración y mediante una doble recolección separando en la primera vendimia aquellos racimos que no reuniesen las características de calidad requeridas. FINCA DE SAN GREGORIO GRANDE 3,7 Ha, plantada en 1979 y 1989 (dos zonas) Fermentación en tinas de roble francés de 100 Hl. a temperaturas de 28° a 30°C durante 8 días, tras maceración de otros 7 días, la fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas nuevas de roble francés y la crianza se mantuvo en roble francés 90% y húngaro 10%, 100% nuevo, por espacio de 15 meses, completándose con un proceso de reducción en botella de un año.

DATOS DE LA COSECHA

Año con escasas precipitaciones durante todo el ciclo vegetativo, pero ha sido bien distribuida 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 graves, en Enero y Febrero. Primavera y verano cálidos

La brotación ha sido temprana, iniciándose el 20 de Marzo, la floración el 29 de Mayo, el inicio del cuajado el 3 de Junio y el 17 de Julio el inicio de envero, 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 kgs. de uva tinta y 12.850 kgs. 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

Rojo Púrpura, muy juvenil y alta capa, denso. Nariz de gran intensidad aromática, notas minerales de grafito y fruto rojo, cassis, notas mentadas, de eucalipto, hinojo, pimienta blanca, complejo, boca amplia y grasa, final frutoso y largo, de gran acidez.