



SINGLE VINEYARD

Contino Graciano 2012

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:	2012
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Graciano
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl.
Producción:	3.711 botellas
Grado alcohólico:	13,2 % Vol.
Acidez Total:	5,8 gr/l (en TH2)
pH:	3,88
Acidez Volátil:	0.68 (en gr/l de Acético)
SO2L/T	8/56 (en ppm de Sulfuroso)
IPT	63,1

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual realizada el día 21/09/12, 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 Tinajas 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

Segundo año consecutivo de Sequia que obliga a una mayor selección de la uva y a un adelanto de la vendimia para evitar pasificaciones y sobremadurez.

NOTAS DE CATA

Color Rojo cereza, de seno profundo, límpido y vivo, con lagrima abundante y también coloreada. Una gran expresión frutal en nariz, con predominio de frutos rojos silvestres, Cassis, arándano y fondos balsámicos de tipo regaliz, mentol, hierbas aromáticas mediterráneas y anisados. Boca amplia, con nervio y muy larga, intensa retronasal donde regresan los frutos pero también la mineralidad de este vino.





SINGLE VINEYARD

Contino Graciano 2012

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:	2012
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Graciano
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl.
Producción:	3.711 botellas
Grado alcohólico:	13,2 % Vol.
Acidez Total:	5,8 gr/l (en TH2)
pH:	3,88
Acidez Volátil:	0,68 (en gr/l de Acético)
SO2L/T	8/56 (en ppm de Sulfuroso)
IPT	63,1



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual realizada el día 21/09/12, 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 Tinajas 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

Segundo año consecutivo de Sequía que obliga a una mayor selección de la uva y a un adelanto de la vendimia para evitar pasificaciones y sobremadurez.

NOTAS DE CATA

Color Rojo cereza, de seno profundo, límpido y vivo, con lagrima abundante y también coloreada. Una gran expresión frutal en nariz, con predominio de frutos rojos silvestres, Cassis, arándano y fondos balsámicos de tipo regaliz, mentol, hierbas aromáticas mediterráneas y anisados. Boca amplia, con nervio y muy larga, intensa retronasal donde regresan los frutos pero también la mineralidad de este vino.