



SINGLE VINEYARD

Contino Garnacha 2010

- 92 puntos Parker. Wine Advocate
- 92 puntos Guía Peñín
- 90 puntos Wine & Spirits
- 92 Stephen Tanzer. Wine Cellar

Contino Garnacha 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 GARNACHA
Tipo de Vino:	Garnacha
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2010
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	100% Garnacha
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl,
Grado alcohólico:	14,36 % Vol.
Acidez Total:	5.36 g/l
pH:	3.70
Acidez Volátil:	0.51 g/l
SO2L/T	17/100 mg/l
IPT	54,31
Intensidad Colorante:	8.563

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual realizada a finales de 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. Fermentación en tina de roble francés de 100 Hl. A temperaturas de 28º a 30ºC durante 8 días, tras maceración de otros 7 días, sobre todo usando técnica de bazuqueo en el sombrero, la fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas de segundo uso (envinadas con el blanco del 2007) de 300, 400 y 500 litros, en el segundo año pasaron a barricas viejas de 225 litros dos años.

DATOS DE LA COSECHA

Calificada como EXCELENTE el ciclo vegetativo correspondiente al año 2010 se caracteriza por las escasas lluvias si bien han sido bien distribuidas en todo el año. En cuanto a las temperaturas, han resultado más bajas respecto al año anterior, registrándose hasta - 8ºC en Diciembre, -7ºC en Enero y -4,5ºC en Marzo, incluso en Abril y Mayo con una temperatura de -1ºC el día 16. Por tanto, las temperaturas medias fueron más bien frescas en primavera y moderadas en verano, lo que motivó que la brotación fuera el 2 de Abril, el inicio de la floración el 31 de Mayo, el fin del cuajado el 24 de Julio (datos de la variedad Tempranillo). La vendimia se inició el 27 de Septiembre y concluyó el 25 de Octubre. La Garnacha se vendimió el 8 de Octubre, con unas temperaturas frías y ambiente seco.

NOTAS DE CATA

Rojo Rubí de capa media, a pesar de su larga crianza no tiene ningún matiz oxidativo, nariz franca, muy varietal e intensa, con matices desde florales (rosas), hasta frutales (fresa, cerezas) y especiados (pimienta negra), boca elegante, sabrosa con mucho nervio y longitud. Buena retronasal.





SINGLE VINEYARD

- 92 puntos Parker. Wine Advocate
- 92 puntos Guía Peñín
- 90 puntos Wine & Spirits
- 92 Stephen Tanzer. Wine Cellar

Contino Garnacha 2010

Contino Garnacha 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 GARNACHA
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2010
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	100% Garnacha
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl, 14,36 % Vol.
Grado alcohólico:	5.36 g/l
Acidez Total:	3.70
pH:	0.51 g/l
Acidez Volátil:	17/100 mg/l
SO2L/T	54,31
IPT	8.563
Intensidad Colorante:	



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual realizada a finales de 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. Fermentación en tina de roble francés de 100 Hl. A temperaturas de 28º a 30ºC durante 8 días, tras maceración de otros 7 días, sobre todo usando técnica de bazuqueo en el sombrero, la fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas de segundo uso (envinadas con el blanco del 2007) de 300, 400 y 500 litros, en el segundo año pasaron a barricas viejas de 225 litros, en total la crianza en bodega fue de dos años.

DATOS DE LA COSECHA

Calificada como EXCELENTE El ciclo vegetativo correspondiente al año 2010 se caracteriza por las escasas lluvias si bien han sido bien distribuidas en todo el año, haciendo un total de 372 l/m², En cuanto a las temperaturas, el otoño e invierno han aparecido temperaturas más bajas respecto al año anterior, registrándose hasta - 8ºC en Diciembre, -7ºC en Enero y -4,5ºC en Marzo, incluso en Abril y Mayo con una temperatura de -1ºC el día 16. Por tanto, las temperaturas medias fueron más bien frescas en primavera y moderadas en verano, lo que motivó que la brotación fuera el 2 de Abril, el inicio de la floración el 31 de Mayo, el fin del cuajado el 24 de Julio y el inicio de envero el 24 de Julio (datos de la variedad Tempranillo).La vendimia se inició el 27 de Septiembre y concluyó el 25 de Octubre. La Garnacha se vendimió el 8 de Octubre, con unas temperaturas frías y ambiente seco.

NOTAS DE CATA

Rojo Rubí de capa media, a pesar de su larga crianza no tiene ningún matiz oxidativo, nariz franca, muy varietal e intensa, con matices desde florales (rosas), hasta frutales (fresa, cerezas) y especiados (pimienta negra), boca elegante, sabrosa con mucho nervio y longitud. Buena retronasal.