



SINGLE VINEYARD

- 90 puntos Parker. Wine Advocate
- 91 puntos Guía Peñin

Contino Garnacha 2011

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:	2011
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:	14,2 % Vol.
Acidez Total:	6.5 gr/l (en TH2)
pH:	3.42
Acidez Volátil:	0.40 (en gr. /l de Acético)
SO2L/T	25/80 mg/l

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual realizada el 16 de Septiembre 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. Procedente de las viejas Fincas de PAJERA, CENTRAL y LENTISCO, entre 30 y 70 años de edad. 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 2010) de 300,400 y 500Litros, en el segundo año pasaron a barricas de 225L a 500L viejas, en total la crianza en barrica fue de casi dos años.

DATOS DE LA COSECHA

Calificada como EXCELENTE Las lluvias caídas en el ciclo suponen un acumulado de 357 l/m2, frente a los 470 l/m2, del año anterior, lo que representa un 30% menos de agua caída, por lo tanto un año muy seco. Las temperaturas medias han sido similares en los periodos de otoño e invierno, sin embargo, durante la primavera y verano algo más elevadas, sobre todo las máximas, alcanzando los 39ºC el día 20 de Agosto. La brotación aparece el 31 de Marzo, el inicio de floración el 19 de Mayo, el final de cuajado el 9 de Junio y el inicio de envero el 18 de Julio. Se elaboran 310.435 kgs. de uva tinta en toda la finca. La calidad y aspecto sanitario de la uva ha sido excelente

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

- 90 puntos Parker. Wine Advocate
- 91 puntos Guía Peñin

Contino Garnacha 2011

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:	2011
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Varietades de Uva empleada:	100% Garnacha
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl,
Grado alcohólico:	14,2 % Vol.
Acidez Total:	6.5 gr/l (en TH2)
pH:	3.42
Acidez Volátil:	0.40 (en gr. /l de Acético)
SO2/LT:	25/80 mg/l



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual realizada el 16 de Septiembre 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. Procedente de las viejas Fincas de PAJERA, CENTRAL y LENTISCO, entre 30 y 70 años de edad. Fermentación en Tina de roble francés de 100 HI. 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 2010) de 300,400 y 500Litros, en el segundo año pasaron a barricas de 225L a 500L viejas, en total la crianza en barrica fue de casi dos años.

DATOS DE LA COSECHA

Calificada como EXCELENTE Las lluvias caídas en el ciclo suponen un acumulado de 357 l/m2, frente a los 470 l/m2, del año anterior, lo que representa un 30% menos de agua caída, por lo tanto un año muy seco. Las temperaturas medias han sido similares en los periodos de otoño e invierno, sin embargo, durante la primavera y verano algo más elevadas, sobre todo las máximas, alcanzando los 39ºC el día 20 de Agosto. La brotación aparece el 31 de Marzo, el inicio de floración el 19 de Mayo, el final de cuajado el 9 de Junio y el inicio de envero el 18 de Julio. Se elaboran 310.435 kgs. de uva tinta en toda la finca. La calidad y aspecto sanitario de la uva ha sido excelente.

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.