



SINGLE VINEYARD

• 94 puntos Guía Peñín

Contino Garnacha 2012

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:	2012
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
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:	6.4 gr/l (en TH2)
pH:	3.33
Acidez Volátil:	0.49 (en gr. /l de Acético)
SO2/L/T	19/99 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 28° a 30°C 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 2011) de 300,400 y 500Litros, en total la crianza en esas barricas fue de casi dos años.

DATOS DE LA COSECHA

La cosecha 2012 ha sido escasa en la DOC Rioja debido a la sequía general que ha caracterizado esta añada. Tras segundo año consecutivo de sequía fue necesario una mayor selección de la uva y a un adelanto de la vendimia para evitar pasificaciones y sobremadurez. La sequía se vió ligeramente aliviada a finales de septiembre y octubre y las uvas experimentaron una mejora tecnológica.

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

• 94 puntos Guía Peñín

Contino Garnacha 2012

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:	2012
Calificación DOCa Cosecha:	Muy Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Garnacha
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl, 14,2 % Vol.
Grado alcohólico:	6.4 gr/l (en TH2)
Acidez Total:	3.33
pH:	0.49 (en gr. /l de Acético)
Acidez Volátil:	19/99 mg/l
SO2L/T:	



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

La cosecha 2012 ha sido escasa en la DOC Rioja debido a la sequía general que ha caracterizado esta añada. Tras segundo año consecutivo de sequía fue necesario una mayor selección de la uva y a un adelanto de la vendimia para evitar pasificaciones y sobremadurez. La sequía se vió ligeramente aliviada a finales de septiembre y octubre y las uvas experimentaron una mejora tecnológica.

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.