



SINGLE VINEYARD

## Contino Garnacha 2014

- 96 puntos Guía Gourmets
- 93 puntos Guía Peñín
- 93 puntos James Suckling
- 91 puntos Parker. Wine Advocate
- 91 puntos Tim Atkin
- 91 puntos Decanter
- 90 puntos Wine Spectator

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.

<b>Nombre del Vino:</b>	CONTINO GARNACHA
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2014
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Buena
<b>Varietades de Uva empleada:</b>	100% Garnacha
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas de 75cl.
<b>Producción:</b>	3.667 botellas
<b>Grado alcohólico:</b>	14,45 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	6.8 gr/l (en TH2)
<b>pH:</b>	3.11
<b>Acidez Volátil:</b>	0.48 (en gr. /l de Acético)
<b>SO2/L/T</b>	27/100 mg/l

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual realizada el 8 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. 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 2012) de 300, 400 y 500L, hasta casi dos años.

### DATOS DE LA COSECHA

Año con escasas precipitaciones durante todo el ciclo vegetativo, pero 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 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.





- 96 puntos Guía Gourmets
- 93 puntos Guía Peñín
- 93 puntos James Suckling
- 91 puntos Parker. Wine Advocate
- 91 puntos Tim Atkin
- 91 puntos Decanter
- 90 puntos Wine Spectator

## Contino Garnacha 2014

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.

<b>Nombre del Vino:</b>	CONTINO GARNACHA
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2014
<b>Calificación DOPa Cosecha:</b>	Buena
<b>Varietades de Uva empleada:</b>	100% Garnacha
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas de 75cl.
<b>Producción:</b>	3.667 botellas
<b>Grado alcohólico:</b>	14,45 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	6.8 gr/l (en TH2)
<b>pH:</b>	3.11
<b>Acidez Volátil:</b>	0.48 (en gr. /l de Acético)
<b>SO2L/T</b>	27/100 mg/l



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual realizada el 8 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. 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 2012) de 300, 400 y 500L, hasta casi dos años.

### DATOS DE LA COSECHA

Año con escasas precipitaciones durante todo el ciclo vegetativo, pero 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 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.