

Contino Garnacha 2015

- 91 puntos Robert Parker Wine Advocate
- 93 puntos Tim Atkin
- 93 puntos Guía Peñín

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.



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2015
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Garnacha
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14,4 %
- **Acidez Volátil:** 0,60
- **Acidez Total:** 6,4
- **ASO2L/T:** 21 / 88
- **pH:** 3,42

Características Elaboración

Vendimia manual realizada el 11 de septiembre. Uva procedente de las fincas PAJERA, CENTRAL y LENTISCO, de entre 30 y 70 años de edad. Selección en campo y bodega, para garantizar la máxima calidad. Fermentación en tina de roble francés de 100 Hl con temperaturas comprendidas entre los 28° y 30°C durante 8 días, seguida de una postfermentativa de 7 días. Pasado este tiempo se descuba a barricas de segundo uso de 300, 400 y 500 litros, usadas previamente para fermentar blanco. Es en ellas donde hace la fermentación maloláctica y permanece dos años aproximadamente, hasta su posterior embotellado y salida al mercado.

Datos de la Cosecha

Este año vitícola se ha caracterizado por el buen reparto de precipitaciones durante todos los meses del ciclo vegetativo. En concreto, desde octubre de 2014 hasta septiembre de 2015 se han registrado 508 l/m², lo que supone un 10% más del año anterior. En cuanto a la evolución fenológica, la brotación se inicia el 2 de abril, el inicio de la floración el 25 de mayo, el final del cuajado el 6 de junio y el inicio del envero el 12 de julio.

Notas de cata

Gran expresividad de aromas, frutas rojas maduras, cerezas y grosellas, con notas de mentol, alcanfor y minerales, especias y ligeras puntas balsámicas. En boca presenta una textura más espesa con una entrada golosa y untuosa en boca, taninos finos con buena carga frutal y madera, buena persistencia y final armonioso.