

Contino Garnacha 2017

En 1973 nace Contino, el Primer "chateau" de Rioja. Viñedos del Contino forma un conjunto en el que se integran viñedos y vinos, establecido alrededor de una antigua casa solariega, en un meandro del Ebro. Sus vinos se obtienen únicamente de las viñas plantadas en sus 62 has, situadas en Laserna, tierras de Laguardia, en la Rioja Alavesa



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2017
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Garnacha
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formatos:** 5,300 botellas de 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14 %
- **Acidez Volátil:** 0,57
- **Acidez Total:** 6,22
- **SO₂L/T:** 27 / 62
- **pH:** 3,33

Características de Elaboración

La garnacha se vendimia manualmente el día 14 de Septiembre, realizando selección en campo y en mesa de selección a su llegada a bodega. Se encuba en tinós de madera de roble francés, donde se realiza una maceración prefermentativa hasta que la fermentación se inicia de manera espontánea. Pasados ocho días la fermentación alcohólica llega a su fin. Pero la garnacha permanece en el tino durante 15 días más. Transcurrido este tiempo se pasa a barricas de 500 litros y 400 litros donde permanece durante 14 meses.

Datos de la Cosecha

Uva procedente de la calcárea Pajera de 1980, del terreno aluvial de Central de 1950 y el pedregoso Lentisco de 1940. Todo ello viñedos en vaso que proporciona una garnacha de calidad excepcional.

2017 fue una añada difícil en Rioja, marcada por la helada de la noche del 27 de Abril. Afortunadamente los viñedos de Contino no se vieron afectados. De hecho consideramos esta añada como excepcional en cuanto a calidad de los vinos se refiere.

Año fresco, con un 7% menos de precipitación que en 2016.

El inicio de brotación tuvo lugar el 15 de Marzo, la floración el 20 de Mayo y el final del cuajado el 14 de Junio.

La vendimia comenzó el 6 de Septiembre y finalizó el día 29 del mismo mes.

Notas de cata

Variedad de ciclo vegetativo largo, de expresión muy Atlántica en la zona de Rioja Alavesa. Fiel reflejo de su óptima maduración que aporta autenticidad, complejidad y elegancia, manifestándose como un vino frutal, con notas florales que combinación a la perfección con la crocante fruta roja, para dar paso a un final perfumado, mineral y fresco. Muy equilibrado y con vibrante acidez.