



SINGLE VINEYARD

• 93 puntos Guía Peñín

## Contino Viña del Olivo 2010

En 1973, de la mano de Cvne y la familia propietaria de la finca 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.

<b>Nombre del Vino:</b>	CONTINO VIÑA DEL OLIVO
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2010
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	90 Tempranillo y 10% Graciano
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas 75cl, Magnum 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	14,40 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	6,5 gr/l
<b>pH:</b>	3,46
<b>Acidez Volátil:</b>	0.54 (en gr/l de Acético)
<b>SO2/LT:</b>	25/84 (en ppm de Sulfuroso)
<b>IPT:</b>	60,2
<b>Intensidad colorante:</b>	14.720

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela del Olivo (ejemplar cercano a los 1000 años de edad) que vendimiados en cajas con sumo cuidado fermentaron en tinas de roble francés a temperaturas de 28º a 30ºC durante 10 días, tras otros 10 días de maceración, la fermentación maloláctica tuvo lugar, durante 15 días en barricas nuevas de roble francés y la crianza se mantuvo en esos robles nuevos francés 70%, americano 20%, y húngaro 10%, por espacio de 18 meses, completándose con un proceso de reducción en botella de un año.

### DATOS DE LA COSECHA

Calificada como excelente, se caracteriza por las escasas lluvias si bien han sido bien distribuidas en todo el año. En cuanto a las temperaturas, el otoño e invierno han aparecido temperaturas más bajas respecto al año anterior. Por tanto, las temperaturas medias fueron más bien frescas en primavera y moderadas en verano, lo que motivó que la brotación fuera el 2 de Abril, el inicio de la floración el 31 de Mayo, el fin del cuajado el 24 de Julio y el inicio de envero el 24 de Julio (datos de la variedad Tempranillo). La vendimia se inició el 27 de Septiembre.

### NOTAS DE CATA

Color rojo cereza picota, capa alta, muy juvenil. Nariz intensa de fruta negra madura (moras, ciruela negra...) con fondo terroso, mineral, acompañado de maticas tostados (cacao) que aportan complejidad, Boca carnosa, tánica, por pulir, pero con elegancia y buen potencial de guarda largo y fresco.





SINGLE VINEYARD

• 93 puntos Guía Peñín

## Contino *Viña del Olivo* 2010

En 1973, de la mano de Cvne y la familia propietaria de la finca 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.

<b>Nombre del Vino:</b>	CONTINO VIÑA DEL OLIVO
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2010
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<b>Varietades de Uva empleada:</b>	90 Tempranillo y 10% Graciano
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas 75cl, Magnum 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	14,40 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	6,5 gr/l
<b>pH:</b>	3,46
<b>Acidez Volátil:</b>	0,54 (en gr/l de Acético)
<b>SO<sub>2</sub>L/T:</b>	25/84 (en ppm de Sulfuroso)
<b>IPT:</b>	60,2
<b>Intensidad colorante:</b>	14.720



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela del Olivo (ejemplar cercano a los 1000 años de edad) que vendimiados en cajas con sumo cuidado fermentaron en tinas de roble francés a temperaturas de 28° a 30°C durante 10 días, tras otros 10 días de maceración, la fermentación maloláctica tuvo lugar, durante 15 días en barricas nuevas de roble francés y la crianza se mantuvo en esos robles nuevos francés 70%, americano 20%, y húngaro 10%, por espacio de 18 meses, completándose con un proceso de reducción en botella de un año.

### DATOS DE LA COSECHA

Calificada como excelente, se caracteriza por las escasas lluvias si bien han sido bien distribuidas en todo el año. En cuanto a las temperaturas, el otoño e invierno han aparecido temperaturas más bajas respecto al año anterior, registrándose hasta - 8°C en Diciembre, -7°C en Enero y -4,5°C en Marzo. Por tanto, las temperaturas medias fueron más bien frescas en primavera y moderadas en verano, lo que motivó que la brotación fuera el 2 de Abril, el inicio de la floración el 31 de Mayo, el fin del cuajado el 24 de Julio y el inicio de envero el 24 de Julio (datos de la variedad Tempranillo). La vendimia se inició el 27 de Septiembre y concluyó el 25 de Octubre.

### NOTAS DE CATA

Color rojo cereza picota, capa alta, muy juvenil. Nariz intensa de fruta negra madura (moras, ciruela negra...) con fondo terroso, mineral, acompañado de maticas tostados (cacao) que aportan complejidad, Boca carnosa, tánica, por pulir, pero con elegancia y buen potencial de guarda largo y fresco.