



SINGLE VINEYARD

- 93 puntos Parker. Wine Advocate
- 91 puntos Wine Spectator
- 95 puntos Guía Peñín

Contino Viña del Olivo 2011

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.

Nombre del Vino:	VIÑA DEL OLIVO
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2011
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Varietades de Uva empleada:	90 Tempranillo y 10% Graciano
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas 75cl, Magnum 1.5l
Grado alcohólico:	13.80 % Vol.
Acidez Total:	6.1 gr/l (en gr/l en Tartaric)
pH:	3.49
Acidez Volátil:	0.47 (en gr/l de Acético)
SO2L/T:	15/65 (en ppm de Sulfuroso)
IPT:	59
Intensidad colorante:	14.963

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela del Olivo (ejemplar cercano a los 700 años de edad) que vendimiados en cajas con sumo cuidado, fermentaron en Tinajas de roble francés de 100 Hl. 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, con trasiegos cada 6 meses y completándose con un proceso de reducción en botella hasta su salida al mercado (no menos de un año)

DATOS DE LA COSECHA

El tempranillo de la finca del Olivo se vendimio el 17 de septiembre y el Graciano el 13 de septiembre. Las lluvias suponen un acumulado de 357 l/m2, frente a los 470 l/m2, del año anterior, lo que representa un 30% menos de agua caída, por lo tanto un año muy seco. Las temperaturas medias han sido similares, durante la primavera y verano algo más elevadas, (alcanzando los 39°C el día 20 de Agosto). La brotación aparece el 31 de Marzo, la floración el 19 de Mayo, el final de cuajado el 9 de Junio y el inicio de envero el 18 de Julio.

NOTAS DE CATA

Cereza picota con ribetes púrpura y seno de capa alta. Muy buena intensidad en Nariz incluso a copa parada, combinando especias de maderas nobles con una fruta negra madura de tipo mora y ciruela, pero con notas de cassis y un fondo balsámico que recuerda al chocolate mentolado y pimienta negra. Boca equilibrada y sabrosa, amplio y carnoso en el paladar, buena longitud final y potente fruta en retronasal. Gran vino que aun crecerá en botella hasta aproximadamente el 2020.





SINGLE VINEYARD

Contino *Viña del Olivo* 2011

- 93 puntos Parker. Wine Advocate
- 91 puntos Wine Spectator
- 95 puntos Guía Peñín

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.

Nombre del Vino:	VIÑA DEL OLIVO
Tipo de Vino:	Tinto
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2011
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	90 Tempranillo y 10% Graciano
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas 75cl, Mágnun
Grado alcohólico:	13.80 % Vol.
Acidez Total:	6.1 gr/l (en gr/l en Tartaric)
pH:	3.49
Acidez Volátil:	0.47 (en gr/l de Acético)
SO₂L/T:	15/65 (en ppm de Sulfuroso)
IPT:	59
Intensidad colorante:	14.963



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela del Olivo (ejemplar cercano a los 700 años de edad) que vendimiados en cajas con sumo cuidado, fermentaron en Tinajas de roble francés de 100 Hl. 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, con trasiegos cada 6 meses y completándose con un proceso de reducción en botella hasta su salida al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

El tempranillo de la finca del Olivo se vendimio el 17 de septiembre y el Graciano el 13 de septiembre. Las lluvias caídas en el ciclo suponen un acumulado de 357 l/m², frente a los 470 l/m², del año anterior, lo que representa un 30% menos de agua caída, por lo tanto un año muy seco. Las temperaturas medias han sido similares en los periodos de otoño e invierno, sin embargo, durante la primavera y verano algo más elevadas, sobre todo las máximas, alcanzando los 39°C el día 20 de Agosto. La brotación aparece el 31 de Marzo, el inicio de floración el 19 de Mayo, el final de cuajado el 9 de Junio y el inicio de envero el 18 de Julio. Se elaboran 310.435 kgs. de uva tinta. La calidad y aspecto sanitario de la uva ha sido excelente.

NOTAS DE CATA

Cereza picota con ribetes púrpura y seno de capa alta. Muy buena intensidad en Nariz incluso a copa parada, combinando especias de maderas nobles con una fruta negra madura de tipo mora y ciruela, pero con notas de cassis y un fondo balsámico que recuerda al chocolate mentolado y pimienta negra. Boca equilibrada y sabrosa, amplio y carnoso en el paladar, buena longitud final y potente fruta en retronasal. Gran vino que aun crecerá en botella hasta aproximadamente el 2020.