



SINGLE VINEYARD

- 99 puntos Guía Gourmets
- 94 puntos Guía Peñín
- 92 puntos Parker. Wine Advocate

## Viña del Olivo 2014

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>	VIÑA DEL OLIVO
<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>	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>Producción:</b>	9.697 botellas de 75cl y 500 Magnum 1,5l
<b>Grado alcohólico:</b>	13.75% Vol.
<b>Acidez Total:</b>	6.3 gr/l (en gr/l en Tartárico)
<b>pH:</b>	3.32
<b>Acidez Volátil:</b>	0.59 (en gr/l de Acético)
<b>SO2L/T:</b>	35/100 (en ppm de Sulfuroso)
<b>IPT:</b>	57

### 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 tinas 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 vendimió el 3 de octubre y el Graciano un día después.

Es un año con escasas precipitaciones durante todo el ciclo vegetativo, pero ha sido 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 temperaturas suaves, leves heladas 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 con atractivos matices juveniles, límpido y capa media-alta. Nariz muy intensa con un toque especiado inicial que da paso a frutos tipo mora y grosella y evolución final hacia balsámicos como anís, menta y regaliz. En boca aún le falta ensamblaje pero presenta buenos taninos para su conservación y resulta amplio y vinoso, retronasal de fruta madura y tonos de cacao.





SINGLE VINEYARD

## *Viña del Olivo 2014*

- 99 puntos Guía Gourmets
- 94 puntos Guía Peñín
- 92 puntos Parker. Wine Advocate

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>	VIÑA DEL OLIVO
<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>	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>Producción:</b>	9.697 botellas de 75cl y 500 Magnum 1,5l
<b>Grado alcohólico:</b>	13.75% Vol.
<b>Acidez Total:</b>	6.3 gr/l (en gr/l en Tartárico)
<b>pH:</b>	3.32
<b>Acidez Volátil:</b>	0.59 (en gr/l de Acético)
<b>SO2L/T:</b>	35/100 (en ppm de Sulfuroso)
<b>IPT:</b>	57



### **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 tinas 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 vendimió el 3 de octubre y el Graciano un día después.

Es un año con escasas precipitaciones durante todo el ciclo vegetativo, pero ha sido 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 temperaturas suaves, leves heladas 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 con atractivos matices juveniles, límpido y capa media-alta. Nariz muy intensa con un toque especiado inicial que da paso a frutos tipo mora y grosella y evolución final hacia balsámicos como anís, menta y regaliz. En boca aún le falta ensamblaje pero presenta buenos taninos para su conservación y resulta amplio y vinoso, retronasal de fruta madura y tonos de cacao.