



SINGLE VINEYARD

Viña del Olivo 2015

- 98 puntos Guía Gourmets
- 98 puntos Tim Atkin
- 95 puntos James Suckling
- 94 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 genérico
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2015
Calificación DOCa Cosecha:	Muy buena
Varietades de Uva empleada:	90% Tempranillo y 10% Graciano
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas 75cl, Magnum 1.5l
Producción:	9.322 botellas de 75cl y 500 Magnum 1,5l 30 de 3l. y 20 de 4l.
Grado alcohólico:	13.80% Vol.
Acidez Total:	5.6 gr/l (en gr/l en Tartárico)
pH:	3.53
Acidez Volátil:	0.62 (en gr/l de Acético)
SO2L/T:	15/84 (en ppm de Sulfuroso)
IPT:	67,4
Intensidad colorante:	17,660
Azúcares residuales:	2,0 gr/l.

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 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, 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 del 16 al 18 de septiembre y el Graciano el día 22. Este año vitícola se ha caracterizado por el buen reparto de precipitaciones durante todos los meses del ciclo vegetativo. A saber: desde octubre de 2014 a marzo de 2015 se han registrado 322 l/m2. con unas temperaturas medias suaves, superiores a las del año anterior, salvo en enero y febrero, que se registraron temperaturas de -3º y -0,7ºC. durante 10 días (cinco en enero y cinco en febrero) y desde abril a junio inclusive han sido 99 l/m2. En este período las temperaturas medias han sido también bastante suaves, oscilando entre los 13 y 20ºC. Y desde julio a septiembre inclusive han caído a 87 l/m2. Por tanto, la pluviometría total del año vitícola ha sido de 508 l/m2., alrededor de un 10% más que el año anterior y mejor distribuida durante el ciclo. 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, en las zonas más tempranas y menos productivas, el 12 de julio.

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 2015

- 98 puntos Guía Gourmets
- 98 puntos Tim Atkin
- 95 puntos James Suckling
- 94 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 genérico
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2015
Calificación DOCa Cosecha:	Muy buena
Variedades de Uva empleada:	90% Tempranillo y 10% Graciano
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas 75cl, Mágnam 1.5l
Producción:	9.322 botellas de 75cl y 500 Mágnam 1,5l 30 de 3l. y 20 de 4l.
Grado alcohólico:	13.80% Vol.
Acidez Total:	5.6 gr/l (en gr/l en Tartárico)
pH:	3.53
Acidez Volátil:	0.62 (en gr/l de Acético)
SO2L/T:	15/84 (en ppm de Sulfuroso)
IPT:	67,4
Intensidad colorante:	17,660
Azúcares residuales:	2,0 gr/l.



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 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, 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 del 16 al 18 de septiembre y el Graciano el día 22. Este año vitícola se ha caracterizado por el buen reparto de precipitaciones durante todos los meses del ciclo vegetativo. A saber: desde octubre de 2014 a marzo de 2015 se han registrado 322 l/m2. con unas temperaturas medias suaves, superiores a las del año anterior, salvo en enero y febrero, que se registraron temperaturas de -3º y -0,7ºC. durante 10 días (cinco en enero y cinco en febrero) y desde abril a junio inclusive han sido 99 l/m2. En este período las temperaturas medias han sido también bastante suaves, oscilando entre los 13 y 20ºC. Y desde julio a septiembre inclusive han caído a 87 l/m2. Por tanto, la pluviometría total del año vitícola ha sido de 508 l/m2., alrededor de un 10% más que el año anterior y mejor distribuida durante el ciclo. 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, en las zonas más tempranas y menos productivas, el 12 de julio.

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.