

Contino Viña del Olivo 2016

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:** 2016
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 90% Tempranillo y 10% Graciano
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 1,5l. y 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14 %
- **Acidez Volátil:** 0,54
- **Acidez Total:** 5,7
- **SO2L/T:** 24 / 87
- **PH:** 3,43
- **IPT:** 55,3

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 y seleccionadas en mesa una vez llegan a bodega, se llevan a nuestra mesa de selección y 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 y completándose con un proceso de reducción en botella hasta su salida al mercado.

Datos de la Cosecha

La añada se caracterizó por las altas temperaturas estivales, tuvimos un invierno templado con muy pocas precipitaciones. Durante el verano las temperaturas fueron muy altas, con máximas de 37,9°C, y ausencia de precipitaciones. La pluviometría anual fue de 428,9 mm y la temperatura media de 13,9°C.

En cuanto a la evolución fenológica ha sido muy favorable a lo largo de todo el ciclo vegetativo, la brotación se inicia el 15 de Marzo y la floración el 25 de Mayo. El Tempranillo del Olivo se vendimió el 26 de Septiembre, y el Graciano 2 días más tarde (28 Septiembre).

Año que se caracteriza por el buen estado sanitario de la viña, donde la ausencia final de lluvias propició muy buen equilibrio, así como excelente madurez fenológica. Añada muy satisfactoria en cuanto a calidad y cantidad.

Notas de Cata

Extraordinaria expresión frutal, elegante complejidad y riqueza de matices donde resaltan los tonos especiados que adornan un componente frutal. Recuerdos de frutas rojas y toques balsámicos, como anís, menta y regaliz.

Poderosa estructura, amplio, con gran esqueleto, taninos vivos que tienen su origen en ser una fruta madura y muy buena madera. Vino con gran equilibrio y destacable potencia, que deja entrever su poderío, y los recuerdos de ser un gran Tempranillo.