

# Contino Reserva 2014

- 93 Guía Peñín points
- 95 Tim Atkins points
- 94 Gourmet Guides points
- 95 James Suckling points

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:** 2014
- **Calificación DOCa Cosecha:** Buena
- **Calificación CVNE:** Buena
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo y Garnacha
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 1,5l. y 75cl.

## Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,95 %
- **Acidez Volátil:** 0,59
- **Acidez Total:** 5,7
- **SO<sub>2</sub>L/T:** 24 / 98
- **pH:** 3,30
- **IPT:** 52,2

## Características Elaboración

Procedente de uvas bien seleccionadas, en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente de nuestros propios viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas que tras el despalillado fermentaron en depósitos de acero inoxidable de 12000 litros a 28-30°C y que tras una maceración de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica que afina el vino dejándolo en su adecuada acidez. Se sigue con un trasiego a barricas ya usadas de roble americano 40% y francés 60% donde permanecerán dos años, crianza que se completa con dos años en botella envejeciendo en los calados hasta su salida al mercado.

## Datos de la Cosecha

Es un año con escasas precipitaciones durante todo el ciclo vegetativo, pero han sido bien distribuidas en las fases críticas del cultivo con pluviometría total de 368 l/m<sup>2</sup> dentro de la media de los cuatro últimos años. Otoño e invierno precedentes de temperaturas suaves, heladas no muy graves en enero y febrero. Primavera y verano cálidos. La brotación ha sido temprana, iniciándose el 20 de marzo, floración el 29 de mayo, inicio del cuajado el 3 de junio y envero el 17 de julio 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 kilos de uva tinta y 12,850 kilos de uva blanca. Finalizando justo al inicio de las lluvias otoñales el 14 de octubre.

## Tasting Notes

Color rojo rubí, muy limpio y con alta capa de color. En nariz tiene un intenso aroma a ciruela madura combinado con toques dulces y frescos a menta y regaliz. En boca es goloso y afrutado con un grado alcohólico que está en perfecta armonía con su frescura y su largura.

# Contino Reserva 2014

- 93 Guía Peñín points
- 95 Tim Atkins points
- 94 Gourmet Guides points
- 95 James Suckling points

*Viñedos del Contino was created by Cvne and the family owners of the state in 1973, establishing the "château" concept in the Rioja region. The estate embraces vineyards and wines, and is rooted in an ancestral home inside a bend in the Ebro river. Its wines are made exclusively from the stocks planted on its 62 hectares located in Laserna, near the town of Laguardia in the Rioja Alavesa wine making region.*



- **Type of wine:** Red
- **Region of production:** Rioja
- **Year:** 2014
- **DOCa vintage rating :** Good
- **CVNE vintage rating:** : Good
- **Grape Varieties :** 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo and Garnacha
- **Type of bottle:** Bordeaux
- **Bottle size:** 1,5l. y 75cl

## Analytical data

- **Alcoholic volume :** 13,95 %
- **Total Acidity:** 5,70
- **pH:** 3,30
- **Volatile Acidity:** 0,59
- **SO2L/T:** 24/98
- **IPT:** 52,2

## Winemaking

Wine produced from well-selected grapes, in perfect ripeness and manually harvested from our own vineyards around the plot Finca de San Rafael. Grapes that after destemming fermented in stainless steel tanks of 12,000 liters at 28-30°C and after a maceration of 15 to 20 days they made the malolactic fermentation that refines the wine leaving it in its adequate acidity. The wine is placed in barrels already used of 40% American oak and 60% French where it will remain two years and two more years in bottle aging in the cellars until it is released to the market.

## Vintage / Harvest description

It is a year with little rainfall during the whole vegetative cycle but well distributed in the critical phases of the crop with total rainfall of 368 l/m<sup>2</sup> within the average of the last four years. Autumn and winter of mild temperatures, not very severe frost in January and February and warm Spring and Summer. The sprouting has been early, beginning on March 20th, flowering on May 29th, beginning of the set on June 3rd and veraison on July 17th in the earliest and least productive plots of Tempranillo, San Gregorio Grande, Bartolo and Lentisco. A healthy harvest which starts on September 18th. 453,005 kilos of red grape and 12,850 kilos of white grape are made in Contino. Finishing right at the beginning of the autumn rains on October 14th.

## Tasting Notes

Ruby red color, clean and medium to high layer. In nose intense ripe plum, sweet and fresh aromas, mint and licorice. In mouth, it is gourmand and fruity. The alcoholic strength is well balanced with its freshness and length.