

Contino Graciano 2016

Contino fue pionero, desde 1994, en el rescate de esta última variedad, Graciano, del olvido riojano. Contino Graciano es un vino monovarietal al 100%. Un vino con color intenso, vivo, profundamente aromático, con el espíritu de un vino del norte, Atlántico, con su frescura y complejidad.



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2016
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy buena
- **Calificación Contino:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 100% Graciano
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14 %
- **Acidez Volátil:** 0,69
- **Acidez Total:** 6,72
- **SO₂L/T:** 20 / 80
- **pH:** 3,34
- **IPT:** 63

Características Elaboración

Vendimia manual de la finca de San Gregorio Grande 3,7 Ha, plantada en 1979 y 1989 (dos zonas) en la que se realiza selección en campo, para garantizar una óptima maduración. Fermentación en tinas de roble francés de 100 Hl. a temperaturas de 28° a 30°C durante 8 días, tras maceración de otros 7 días, la fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas nuevas de roble francés y la crianza se mantuvo en roble francés 90% y húngaro 10%, 100% nuevo, por espacio de 15 meses, completándose con un proceso de reducción en botella de un año.

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.

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

Color cereza con reflejos púrpuras. Nariz exótica, que presenta una alta intensidad aromática, donde aparecen las notas de frutas negras, acompañadas de notas balsámicas y especiadas. Destaca su elegancia, dentro de su potente estructura y poderío.

Contino Graciano 2016



Since 1994, Contino has made a pioneering effort to rescue the Graciano variety from oblivion in the Rioja region. Contino Graciano is a 100% monovarietal wine; with an intense, vivid color, deeply aromatic, imbued with the spirit of a wine of northern Spain, Atlantic in character, fresh and complex.



- **Type of wine:** Red
- **Region of production:** Rioja
- **Year:** 2016
- **DOCa vintage rating :** Very Good
- **Contino vintage rating:** : Very Good
- **Grape Varieties :** 100% Graciano
- **Type of bottle:** Bordeaux
- **Bottle size:** 75cl.

Analytical data

- **Alcoholic volume :** 14 %
- **Total Acidity:** 6,72
- **pH:** 3,34
- **Volatile Acidity:** 0,69
- **SO2L/T:** 20/80
- **IPT:** 63

Winemaking

The grapes are manually harvested in our plot San Gregorio Grande, 3.7 Ha / 9 acres, planted in 1979 and 1989 (two areas) in which we make a first selection in the field in order to guarantee an optimum maturation. Alcoholic fermentation took place in 100 hectoliters french oak vats at controlled temperature between 28° and 30° C for 8 days, after a maceration of another 7 days, malolactic fermentation took place in new french oak barrels. During the ageing process, it remained in new barrels, french (90%) and hungarian (10%) oak. After 15 months, the wine remains in bottle for a year before being released to market.

Vintage / Harvest description

This vintage has been characterized by the high summer temperatures and a temperate winter with scarce rainfall. During the summer, temperatures were very high, 37,9°C max, with a total absence of rainfall. 428,9 l/m2 were registered along the year and the average temperature was 13,9°C.

Regarding phenology, it was exceptional along the growing season, the beginning of the sprouting was the 15th March and the beginning of the ripening the 25th May.

2016 was marked by the good sanitary status of the vineyards in which the lack of rain brought a great balance of the season and an excellent the phenological maturity.

Nice vintage in terms of quality and quantity.

Tasting notes

Cherry red color with purple hints. In nose, it is exotic and shows a high aromatic intensity with notes of black fruits in balance with the balsamic and spicy ones.

We must highlight its elegance together with its powerful structure.