

Contino Gran Reserva 2014

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 Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 70% Tempranillo, 15% Graciano, 10% Mazuelo y 5% Garnacha
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 1,5l. y 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5 %
- **Acidez Volátil:** 0,65
- **Acidez Total:** 6,4
- **SO₂ L/T:** 18 / 87
- **pH:** 3,5
- **IPT:** 76,4

Características de Elaboración

Uvas procedentes de nuestros propios viñedos, nuestra Finca San Rafael. Vendimia manual y en cajas de 15 kg. Uvas no sólo seleccionadas en campo, sino también en bodega, con mesa de selección. Tras el despalillado fermentan en depósitos de hormigón a 28-30°C. Finalizada ésta, se realiza una maceración post fermentativa. La fermentación maloláctica tiene lugar en estos mismos depósitos. Se sigue con un trasiego a barricas ya usadas de roble americano 30% y francés 70% donde permanecerán tres años, crianza que se completa con dos años en botella, que reposa a perfecta temperatura en los calados de la bodega hasta su salida al mercado.

Datos de la Cosecha

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 precedentes de Temperaturas suaves, heladas, no graves, 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 (Contino).

La vendimia se inicia el 18 de Septiembre y finaliza el 14 de Octubre.

Notas de cata

Contino Gran Reserva 2014 es un vino profundo con matices de frutos negros y flores silvestres que se hacen eco de fruta madura en perfecta estado de maduración. En boca se muestra carnoso y elegante, sus taninos son suaves y muy bien estructurados, una acidez perfecta y final persistente.

Contino Gran Reserva 2014

Viñedos del Contino was created by CVNE and the family owners of the estate in 1973, establishing the “château” concept in the Rioja region. The estate embraces vineyards and wines, and is rooted in an ancestral home within a meander in the River Ebro. Its wines are made exclusively from the vines 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
- **Contino vintage rating:** Very good
- **Grape varieties:** 70% Tempranillo, 15% Graciano, 10% Mazuelo y 5% Garnacha
- **Type of bottle:** Bordeaux
- **Bottle size:** 75 cl. and 1,5 l
- **Bottling date:** July 2017

Analytical data

- **Alcoholic volume:** 13,5%
- **Volatile acidity:** 0,65
- **Total acidity:** 6,4
- **SO₂ F/T:** 18/78
- **pH:** 3,50
- **TPI:** 76,4

Winemaking

The grapes were harvested manually and with a high level of selection in the vineyard from our estate parcels Las Anchas, Central and Lentisco, which are more than 60 years old and lie around Finca San Rafael. The grapes were picked at perfect ripeness, then destemmed and fermented at a controlled temperature of between 28° and 30° degrees in untreated concrete vats. Total maceration time was 15 to 20 days. Malolactic fermentation took place in same concrete vats. After which the wine was racked to used 30% American and 70% French oak barrels. After three years in barrel, the wine was bottled and aged for another two years in our underground cellars.

Vintage / Harvest description

It is a year with scarce rainfall throughout the vegetative cycle, but it has been well distributed, in the critical phases of the crop. Total rainfall of 368 l/m² within the average of the last four years. Autumn and winter preceded by mild, frosty, not severe temperatures in January and February. Warm spring and summer. The budding has been early, starting on March 20th, flowering on May 29th, the beginning of fruit set on June 3rd and July 17th the beginning of veraison in the earliest and least productive plots of Tempranillo, San Gregorio Grande.

A healthy harvest which starts on September 18th and finishes right at the beginning of the autumn rains on October 14th.

Tasting notes