

Contino Viña del Olivo 2017

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:** 2017
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo, 5% Mazuela y 10% graciano
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 1,5l. y 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,5 %
- **Acidez Volátil:** 0,50
- **Acidez Total:** 6,04
- **SO₂ L/T:** 34 / 103
- **pH:** 3,36
- **IPT:** 54,86

Características de 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 llegán 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 85% y americano 15%. La crianza se mantuvo por espacio de 16 meses. Período tras el cual paso a tina de madera por espacio de 3 meses.

Datos de la Cosecha

2017 fue una añada difícil en Rioja, marcada por la helada de la noche del 27 de Abril. Afortunadamente la finca San Rafael no se vio afectada. De hecho consideramos esta añada como excepcional en cuanto a calidad de los vinos se refiere.

Año fresco, con un 7% menos de precipitación que en 2016.

El inicio de brotación tuvo lugar el 15 de Marzo, la floración el 20 de Mayo y el final del cuajado el 14 de Junio.

La vendimia comenzó el 6 de Septiembre, con el Tempranillo del Olivo, la vendimia de Graciano fue 2 días más tarde, el 8 de Septiembre y la de la Mazuela el 22 de Septiembre.

Notas de Cata

Fragante nariz con alta intensidad aromática a frutos rojos, y negros que combinan a la perfección con notas florales y sutiles aromas minerales.

La boca se muestra voluminosa, carnosa y fresca, con vibrante acidez.

Un vino con gran fuerza y elegancia, en el que destacan sus taninos suaves y estructurados.

Viña del Olivo 2017 es una joya enológica que muestra el esplendor de una parcela cuyos frutos expresan su extraordinaria calidad.

Contino Viña del Olivo 2017



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:** 2017
- **CONTINO vintage rating:** Excellent
- **Grape Varieties:** 85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo
- **Type of bottle:** Bordeaux
- **Bottle size:** 1,5l. y 75cl

Analytical data

- **Alcoholic Volume:** 13,5 %
- **Total Acidity:** 6,04
- **pH:** 3,36
- **Volatile Acidity:** 0,50
- **SO₂ F/T:** 34/103
- **TPI:** 54,86

Winemaking

Manual selection of the best clusters of our plot of Olivo (close to 700 years old) that are harvested in boxes with great care and selected at the table once they arrive at the winery, they are taken to our selection table and fermented in tubs of French oak 100 Hl. at temperatures of 28° to 30°C for 10 days, after another 10 days of maceration. The malolactic fermentation took place during 15 days in new 85% French and 15% American oak barrels. The upbringing was maintained for 16 months. Period after which he went to a wooden tub for 3 months.

Vintage / Harvest description

2017 was a difficult year in Rioja, marked by a hard frost on the night of 27th April. Fortunately the San Rafael vineyards were not affected, and in fact, we consider that the quality of the wines made from this year's harvest is exceptional.

This was a cool year and with 7% lower rainfall than in 2016.

Bud break began on the 15th March, flowering on the 20th May and the end of fruit set on the 14th June.

Harvest began on the 6th September with the Tempranillo, 8th September with Graciano and 22th September ended with Mazuelo.

Tasting Notes

Fragrant nose with high aromatic intensity of red and black fruits that combine perfectly with floral notes and subtle mineral aromas. The mouth is bulky, fleshy and fresh, with vibrant acidity.

A wine with great strength and elegance, in which its soft and structured tannins stand out.

Viña del Olivo 2017 is an oenological jewel that shows the splendor of a plot whose fruits express its extraordinary quality.