



Contino Gran Reserva 2014

En 1973 nace Contino, el Primer "chateau" de Rioja.

Sus vinos se obtienen únicamente del viñedo plantado en sus 62 hectáreas.

El viñedo del Contino se integra alrededor de una antigua casa solariega, en un meandro del Ebro en Laserna, pedanía del municipio de Laguardia. Rioja Alavesa.



- **Tipo de Vino:** Gran Reserva
- **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.
- **Fecha de embotellado:** Julio 2017
- **Crianza:** 36 meses en barricas de roble francés y americano

Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,92%
- **Acidez volátil:** 0,59
- **Acidez total:** 6,4
- **SO₂ Libre/Total:** 18/87
- **pH:** 3,5
- **Índice Polifenoles Totales:** 76,4
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Selección de los mejores suelos de las parcelas destinadas a la elaboración del Contino Reserva, se trata de ir un paso más allá en acidez, concentración y madurez. Principalmente el Tempranillo proviene de un suelo pedregoso cercano al río Ebro, lo que nos permite unas maduraciones más lentas debido a la humedad propia.

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 26-28°C. Finalizada ésta, se realiza una maceración post fermentativa durante 15-20 días. 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 el vino permanecerá 36 meses. Esta crianza se completa con un mínimo de dos años de reposo en botella 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 inició el 18 de septiembre y finalizó 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 un final persistente.

Contino

Gran Reserva

2014

Viñedos del Contino was born in 1973, establishing the “château” concept in the Rioja region.

Its wines are made exclusively from the vines planted on its 62 hectares

The estate’s vineyards embrace its ancestral home within a meander in the River Ebro, located in Laserna, near the village of Laguardia in the Rioja Alavesa winemaking region.



- **Type of wine:** Gran Reserva
- **Region of production:** Rioja
- **Year:** 2014
- **Contino vintage rating:** Excellent
- **Grape varieties:** 70% Tempranillo, 15% Graciano, 10% Mazuelo, 5% Garnacha
- **Bottle type:** Bordeaux
- **Bottle size:** 75cl. and 1.5l.
- **Bottling date:** July 2017
- **Aging and barrel type:** 36 months in French and American oak barrels

Analytical data

- **Alcoholic volume:** 13.92%
- **Volatile acidity:** 0.59
- **Total acidity:** 6.4
- **SO₂ Free/Total:** 18/78
- **pH:** 3.50
- **Total Polyphenols Index:** 76.4
- **Suitable for vegans**

The vineyard

A selection from the best soils in the plots destined for the elaboration of Contino Reserva, production of Gran Reserva takes a step further in terms of acidity, concentration and ripeness. Notably the Tempranillo comes from stony soils close to the River Ebro, which facilitates slow ripening due to its humidity.

Winemaking

The grapes were harvested manually in 15 kg boxes from our estate parcels in Finca San Rafael. The grapes were picked at perfect ripeness, then destemmed and fermented at a controlled temperature between 26° and 28° degrees in untreated concrete vats. Total maceration time was 15 to 20 days. Malolactic fermentation took place in the 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

2014 is a year with scarce rainfall throughout the vegetative cycle, but well distributed in the critical phases of the growing season. Total rainfall of 368 lt/m², within the average of the last four years. Mild preceding autumn and winter. Frosty, not severe temperatures in January and February. Warm spring and summer. Early budding, 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 starts on September 18th and finishes right at the beginning of the autumn rains on October 14th.

Tasting notes

Contino Gran Reserva 2014 is a serious wine with complex hints of perfectly ripe black fruits and wild flowers. The palate is dense and elegant, with soft, gently structured tannins, perfect acidity and a long finish.