



SINGLE VINEYARD

Contino Graciano 2014

- 98 puntos Guía Gourmets
- 96 puntos James Suckling
- 95 puntos Tim Atkin
- 93 puntos Guía Peñín

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.

Nombre del Vino:	CONTINO
Tipo de Vino:	Graciano
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2014
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Graciano
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl.
Producción:	3.060 botellas
Grado alcohólico:	13,40 % Vol.
Acidez Total:	7,1 gr/l (en TH2)
pH:	3,13
Acidez Volátil:	0.65 (en gr/l de Acético)
SO2L/T	29/100 (en ppm de Sulfuroso)
IPT	59,4

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual realizada a inicios de octubre en condiciones de óptima maduración. FINCA DE SAN GREGORIO GRANDE 3,7 Ha, plantada en 1979 y 1989 (dos zonas) 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

Año con escasas precipitaciones durante todo el ciclo vegetativo, pero ha sido bien distribuida en las fases críticas del cultivo, 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, Bartolo y Lentisco.

Una vendimia sana que se inicia el 18 de Septiembre. Se elaboran en Contino 456.005 kgs. de uva tinta y 12.850 kgs. de uva blanca. Finalizando justo al inicio de las lluvias otoñales (14/10/6) con algunos focos de botrytis en los dos últimos días

NOTAS DE CATA

Rojo Púrpura, muy juvenil y alta capa, denso. Nariz de gran intensidad aromática, notas minerales de grafito y fruto rojo, cassis, notas mentadas, de eucalipto, hinojo, pimienta blanca, complejo, boca amplia y grasa, final frutoso y largo, de gran acidez.





- 98 puntos Guía Gourmets
- 96 puntos James Suckling
- 95 puntos Tim Atkin
- 93 puntos Guía Peñín

Contino Graciano 2014

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.

Nombre del Vino:	CONTINO
Tipo de Vino:	Graciano
Zona de Producción:	Rioja
Cosecha:	2014
Calificación DOCa Cosecha:	Buena
Variedades de Uva empleada:	100% Graciano
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Caja de 6 botellas de 75cl.
Producción:	3.060 botellas
Grado alcohólico:	13,40 % Vol.
Acidez Total:	7,1 gr/l (en TH2)
pH:	3,13
Acidez Volátil:	0.65 (en gr/l de Acético)
SO2L/T	29/100 (en ppm de Sulfuroso)
IPT	59,4



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual realizada a inicios de octubre en condiciones de óptima maduración y mediante una doble recolección separando en la primera vendimia aquellos racimos que no reuniesen las características de calidad requeridas. FINCA DE SAN GREGORIO GRANDE 3,7 Ha, plantada en 1979 y 1989 (dos zonas) 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

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, Bartolo y Lentisco.

Una vendimia sana que se inicia el 18 de Septiembre. Se elaboran en Contino 456.005 kgs. de uva tinta y 12.850 kgs. de uva blanca. Finalizando justo al inicio de las lluvias otoñales el 14 de Octubre con algunos focos de botrytis en los dos últimos días

NOTAS DE CATA

Rojo Púrpura, muy juvenil y alta capa, denso. Nariz de gran intensidad aromática, notas minerales de grafito y fruto rojo, cassis, notas mentadas, de eucalipto, hinojo, pimienta blanca, complejo, boca amplia y grasa, final frutoso y largo, de gran acidez.



- 98 Gourmets Guide points
- 96 James Suckling Guide points
- 95 Tim Atkin points
- 93 Guía Peñín points

Contino Graciano 2014

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.

Name of Wine: CONTINO
Type of Wine: Graciano
Region of Production: Rioja
Year: 2014
Vintage Rating: Good
Grape Varieties: 100% Graciano

Bottle Type: Bordeaux
Case / Bottle Size: C/6 – 75cl
Production: 3.060 bottles

Alcoholic Volume: 13,40% Vol
Total Acidity: 7,1 gr/l
pH: 3,13
Volatile Acidity: 0,65
SO2 Free / Total: 29/100 ppm
IPT: 59,4

WINEMAKING

Manual harvest on early October, in optimum ripeness conditions with a double picking, separating those bunches that didn't satisfy the required quality characteristics. The grapes came from San Gregorio Grande plot, 3,7 ha planted in 1979 and 1989 (two areas). Alcoholic fermentation took place in 100 hectoliters French oak vats at a controlled temperature of 28° to 30° C for 8 days, after maceration of another 7 days, malolactic fermentation took place in new french oak barrels and aging remained in 100% new french (90%) and 100% new hungarian (10%) oak. After 15 months, the wine was bottled for a year.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Year with low rainfall during the vegetative cycle, but well laid out in the critical stages of the harvest.

The sprout was early, on March 20, flowering on May 29, the beginning of fruit growth was on June 3 and on July 17 started the veraison, at the earliest and low yield plots of tempranillo, as San Gregorio Grande, Bartolo and Lentisco. A healthy harvest that starts on September 18. Contino produced 456.005 kg. of red grape and 12.850 kg. of white grape. Ending at the beginning of the autumn rains on October 14 with a little bit of botrytis in the last two days.

TASTING NOTES

Red purple color, youthful and high layer, dense. Great aromatic intensity in nose, mineral graphite notes and berries, blackcurrant, mentholated notes, eucalyptus, fennel and white pepper. Complex, wide and dense mouth, fruity and long finish, great acidity.





- 98 Gourmets Guide points
- 96 James Suckling Guide points
- 95 Tim Atkin points
- 93 Guía Peñín points

Contino Graciano 2014

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.

Name of Wine: CONTINO
Type of Wine: Graciano
Region of Production: Rioja
Year: 2014
Vintage Rating: Good
Grape Varieties: 100% Graciano

Bottle Type: Bordeaux
Case / Bottle Size: C/6 – 75cl
Production: 3.060 bottles

Alcoholic Volume: 13,40% Vol
Total Acidity: 7,1 gr/l
pH: 3,13
Volatile Acidity: 0,65
SO2 Free / Total: 29/100 ppm
IPT: 59,4



WINEMAKING

Manual harvest on early October, in optimum ripeness conditions with a double picking, separating those bunches that didn't satisfy the required quality characteristics. The grapes came from San Gregorio Grande plot, 3.7 ha planted in 1979 and 1989 (two areas). Alcoholic fermentation took place in 100 hectoliters French oak vats at a controlled temperature of 28° to 30° C for 8 days, after maceration of another 7 days, malolactic fermentation took place in new french oak barrels and aging remained in 100% new french (90%) and 100% new hungarian (10%) oak. After 15 months, the wine was bottled for a year.

VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

Year with low rainfall during the vegetative cycle, but well laid out in the critical stages of the harvest. The sprout was early, on March 20, flowering on May 29, the beginning of fruit growth was on June 3 and on July 17 started the veraison, at the earliest and low yield plots of tempranillo, as San Gregorio Grande, Bartolo and Lentisco. A healthy harvest that starts on September 18. Contino produced 456.005 kg. of red grape and 12.850 kg. of white grape. Ending at the beginning of the autumn rains on October 14 with a little bit of botrytis in the last two days.

TASTING NOTES

Red cherry color, clean and bright, with abundant and colored drops.
Great fruity nose with predominance of berries, blackcurrant, blueberry and balsamic (like licorice), menthol, mediterranean aromatic herbs and aniseed.
Wide and long in mouth with intense aftertaste where the fruits but also the minerality of this wine return.