

# Contino Garnacha 2015

- 91 puntos Robert Parker Wine Advocate
- 93 puntos Tim Atkin
- 93 puntos Guía Peñín

*Contino Garnacha 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:** 2015
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Garnacha
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.

## Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14,4 %
- **Acidez Volátil:** 0,60
- **Acidez Total:** 6,4
- **ASO2L/T:** 21 / 88
- **pH:** 3,42

## Características Elaboración

Vendimia manual realizada el 11 de septiembre. Uva procedente de las fincas PAJERA, CENTRAL y LENTISCO, de entre 30 y 70 años de edad. Selección en campo y bodega, para garantizar la máxima calidad. Fermentación en tina de roble francés de 100 Hl con temperaturas comprendidas entre los 28° y 30°C durante 8 días, seguida de una postfermentativa de 7 días. Pasado este tiempo se descuba a barricas de segundo uso de 300, 400 y 500 litros, usadas previamente para fermentar blanco. Es en ellas donde hace la fermentación maloláctica y permanece dos años aproximadamente, hasta su posterior embotellado y salida al mercado.

## Datos de la Cosecha

Este año vitícola se ha caracterizado por el buen reparto de precipitaciones durante todos los meses del ciclo vegetativo. En concreto, desde octubre de 2014 hasta septiembre de 2015 se han registrado 508 l/m2, lo que supone un 10% más del año anterior. En cuanto a la evolución fenológica, la brotación se inicia el 2 de abril, el inicio de la floración el 25 de mayo, el final del cuajado el 6 de junio y el inicio del envero el 12 de julio.

## Notas de cata

Gran expresividad de aromas, frutas rojas maduras, cerezas y grosellas, con notas de mentol, alcanfor y minerales, especias y ligeras puntas balsámicas. En boca presenta una textura más espesa con una entrada golosa y untuosa en boca, taninos finos con buena carga frutal y madera, buena persistencia y final armonioso.

# Contino Garnacha 2015

- 91 Robert Parker Wine Advocate points
- 93 Tim Atkin points
- 93 Peñín Guide points

*Viñedos del Contino was created by CVNE and the family owners of the estate in 1973, creating the first "Chateau" style winery in the Rioja region. The estate is rooted on a 200-year-old building, with underground cellars dating back to the 16th century, located inside one of the bends from the Ebro River. The wines are made exclusively from the vines planted on its 153 acres estate located in Laserna.*



- **Type of wine:** Red
- **Region of production:** Rioja
- **Year:** 2015
- **DOCa vintage rating :** Very Good
- **CVNE vintage rating:** : Excellent
- **Grape Varieties :** 100% Garnache
- **Type of bottle:** Bordeaux
- **Bottle size:** 75cl.

## *Analytical data*

- **Alcoholic volume :** 14,40 %
- **Volatile Acidity:** 0,60
- **Total Acidity:** 6,40
- **ASO2L/T:** 21/88
- **pH:** 3,42

## *Winemaking*

Manual harvest (September 8th) from the Pajera, Central and Lentisco plots from our 30 until 70 years old vineyards. Alcoholic fermentation took eight days in 100 hectoliters French oak vats at a controlled temperature between 28 and 30 degrees celsius, followed by another seven days of maceration. Malolactic fermentation took place in second use barrels of 300, 400 and 500L where it remains nearly two years until it is bottled and released to the market.

## *Vintage / Harvest description*

This vintage has been characterized by the good distribution of rainfall during all the months of the vegetative cycle. From October 2014 to September 2015, 508 l/m2 were registered with Therefore, the total rainfall of the wine year was 508 l/m2., which meant about 10% more than the previous year.

Regarding phenology, the beginning of the sprouting was the 2nd April and the beginning of the ripening the 12th July.

## *Tasting notes*

Very intense aromas of red mature fruits such as cherry and redcurrant, menthol, mineral, spices and slight balsamic notes. Inside the mouth we find a dense texture with a sweet and unctuous entrance. Soft tannins of fruit and wood, persistent in mouth with a well balanced ending.