



SINGLE VINEYARD

## Contino Gran Reserva 2009

- 95 puntos Guía Gourmets
- 94 puntos Guía Peñín
- 94 puntos James Suckling
- 92 puntos Parker. Wine Advocate
- 92 puntos Wine Spectator

En 1973, de la mano de Cvne y la familia propietaria de la finca nace Contino, uno de los primeros "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.

<b>Nombre del Vino:</b>	CONTINO GRAN RESERVA
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2009
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	85% Tempranillo 10% Graciano, 5% Mazuelo y Garnacha
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas 75cl, Magnum 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	14,23% Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5,7 gr/l
<b>pH:</b>	3,44
<b>Acidez Volátil:</b>	0.68 (en gr/l de Acético)
<b>SO2L/T:</b>	32/100 (en ppm de Sulfuroso)
<b>IPT:</b>	53
<b>Intensidad colorante:</b>	9.880

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Procedente de uvas bien seleccionadas, en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente de nuestros propios viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas que tras el despalillado fermentaron en depósitos de acero inoxidable y que tras una maceración de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica que afina al vino dejándolo en su adecuada acidez. Se sigue con un trasiego a barricas de roble americano, 40%, y francés, 60%, donde permanecerán dos años.

### DATOS DE LA COSECHA

Trascurre el mes de Junio bastante seco con temperaturas altas y con 20 l/m2. de lluvia caída. En Julio, se registran temperaturas moderadas y escasa precipitación, al igual que Agosto con sólo 15 l/m2 de lluvia en el mes, lo que nos da idea de la sequia en este ciclo.

Durante el mes de Septiembre se dan temperaturas con mañanas frías y sin lluvias, lo que propicia una vendimia temprana y una producción baja.

La floración comienza el 25 de Mayo, el final del cuajado el 10 de Junio y el inicio de envero el 18 de Julio. La vendimia se inicia el 15 de Septiembre con el graciano y el 22 con el Tempranillo. Siendo la calidad casi excelente.

### NOTAS DE CATA

Bien cubierto de color, denso, fruta negra madura, especiado, clavo, goloso, cálido en boca con gran equilibrio y cuerpo, final frutoso y largo, buena acidez.





SINGLE VINEYARD

## Contino Gran Reserva 2009

- 95 puntos Guía Gourmets
- 94 puntos Guía Peñín
- 94 puntos James Suckling
- 92 puntos Parker. Wine Advocate
- 92 puntos Wine Spectator

En 1973, de la mano de Cvne y la familia propietaria de la finca nace Contino, uno de los primeros "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.

<b>Nombre del Vino:</b>	CONTINO GRAN RESERVA
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Cosecha:</b>	2009
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	85% Tempranillo 10% Graciano, 5% Mazuelo y Garnacha
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas 75cl, Mágnam 1.5l
<b>Grado alcohólico:</b>	14,23% Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5,7 gr/l
<b>pH:</b>	3,44
<b>Acidez Volátil:</b>	0.68 (en gr/l de Acético)
<b>SO2L/T:</b>	32/100 (en ppm de Sulfuroso)
<b>IPT:</b>	53
<b>Intensidad colorante:</b>	9.880



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Procedente de uvas bien seleccionadas, en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente de nuestros propios viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas que tras el despalillado fermentaron en depósitos de acero inoxidable y que tras una maceración de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica que afina al vino dejándolo en su adecuada acidez. Se sigue con un trasiego a barricas de roble americano, 40%, y francés, 60%, donde permanecerán dos años.

### DATOS DE LA COSECHA

Trascurre el mes de Junio bastante seco con temperaturas altas y con 20 l/m2. de lluvia caída. En Julio, se registran temperaturas moderadas y escasa precipitación, al igual que Agosto con sólo 15 l/m2 de lluvia en el mes, lo que nos da idea de la sequia en este ciclo.

Durante el mes de Septiembre se dan temperaturas con mañanas frías y sin lluvias, lo que propicia una vendimia temprana y una producción baja.

La floración comienza el 25 de Mayo, el final del cuajado el 10 de Junio y el inicio de envero el 18 de Julio. La vendimia se inicia el 15 de Septiembre con el graciano y el 22 con el Tempranillo. Siendo la calidad casi excelente.

### NOTAS DE CATA

Bien Cubierto de color, denso, fruta negra madura, especiado, clavo, goloso, cálido en boca con gran equilibrio y cuerpo, final frutoso y largo, buena acidez.



SINGLE VINEYARD

## Contino Gran Reserva 2009

- 95 Gourmets Guide points
- 94 Peñín Guide points
- 94 James Suckling points
- 92 Parker points. Wine Advocate
- 92 Wine Spectator points

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.

**Name of Wine:** CONTINO GRAN RESERVA  
**Type of Wine:** Red Wine  
**Region of Production:** Rioja  
**Year:** 2009  
**Vintage Rating:** Very Good  
**Grape Varieties:** 85% Tempranillo  
10% Graciano, 5% Mazuelo and Grenache

**Bottle Type:** Bordeaux  
**Case / Bottle Size:** C/6 – 75cl  
Magnum 1,5l

**Alcoholic Volume:** 14,23 % Vol.  
**Total Acidity:** 5,7 gr/l  
**pH:** 3,44  
**Volatile Acidity:** 0,68 gr/l  
**SO2 Free / Total:** 32/100 ppm of Sulfur  
**IPT:** 53  
**Colour Intensity:** 9.880

### WINEMAKING

Manual harvest from a selection of our estate vineyards. After destemming, the grapes were fermented in 12,300 liters stainless steel tanks at a controlled temperature between 82 and 86 degrees Fahrenheit. Total maceration time was between 15 to 20 days. The wine was placed into a mix of used French and American oak. Racking was done every 6 months. After two years in barrel, the wine was bottled and spent another two years in our underground cellars.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The month of June takes quite dry with high temperatures and with 20 l / m2. of rainfall. In July, moderate temperatures and low rainfall are recorded, like in August with only 15 l / m2 of rain in the month, which gives an idea of the drought in this cycle.

During the month of September, morning with cold temperatures and no rain are given, which favors an early harvest and low production.

Flowering begins on May 25, the end of curdled the June 10 and the beginning of veraison on July 18. The harvest begins on September 15 with Graciano and 22 with Tempranillo. Being the most excellent quality.

### TASTING NOTES

Well Covered color, dense, ripe black fruit, spicy, clove, sweet, warm on the palate with great balance and body, fruity and long finish, good acidity.





SINGLE VINEYARD

## Contino Gran Reserva 2009

- 95 Gourmets Guide points
- 94 Peñín Guide points
- 94 James Suckling points
- 92 Parker points. Wine Advocate
- 92 Wine Spectator points

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.

<b>Name of Wine:</b>	CONTINO GRAN RESERVA
<b>Type of Wine:</b>	Red Wine
<b>Region of Production:</b>	Rioja
<b>Year:</b>	2009
<b>Vintage Rating:</b>	Very Good
<b>Grape Varieties:</b>	85% Tempranillo 10% Graciano, 5% Mazuelo and Grenache
<b>Bottle Type:</b>	Bordeaux
<b>Case / Bottle Size:</b>	C/6 – 75cl Magnum 1,5l
<b>Alcoholic Volume:</b>	14,23 % Vol.
<b>Total Acidity:</b>	5,7 gr/l
<b>pH:</b>	3,44
<b>Volatile Acidity:</b>	0,68 gr/l
<b>SO2 Free / Total:</b>	32/100 ppm of Sulfur
<b>IPT:</b>	53
<b>Colour Intensity:</b>	9.880



### WINEMAKING

Manual harvest from a selection of our estate vineyards. After destemming, the grapes were fermented in 12,300 liters stainless steel tanks at a controlled temperature between 82 and 86 degrees Fahrenheit. Total maceration time was between 15 to 20 days. The wine was placed into a mix of used French and American oak. Racking was done every 6 months. After two years in barrel, the wine was bottled and spent another two years in our underground cellars.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The month of June takes quite dry with high temperatures and with 20 l / m2. of rainfall. In July, moderate temperatures and low rainfall are recorded, like in August with only 15 l / m2 of rain in the month, which gives an idea of the drought in this cycle.

During the month of September, morning with cold temperatures and no rain are given, which favors an early harvest and low production.

Flowering begins on May 25, the end of curdled the June 10 and the beginning of veraison on July 18. The harvest begins on September 15 with Graciano and 22 with Tempranillo. Being the most excellent quality.

### TASTING NOTES

Well Covered color, dense, ripe black fruit, spicy, clove, sweet, warm on the palate with great balance and body, fruity and long finish, good acidity.