



SINGLE VINEYARD

## Contino Gran Reserva 2011

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 Alavesa
<b>Cosecha:</b>	2011
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<b>Variedades de Uva empleadas:</b>	70% Tempranillo 15% Graciano, 12% Garnacha y 3% Viura
<b>Producción:</b>	3,607 Mág. 1,5l., 24 doble Magnum 3l, 10 Imperiales 6l. y 200 botellas de 0,75 l.
<b>Fecha de embotellado:</b>	Junio de 2014
<b>Fecha de salida al mercado:</b>	Año 2018
<b>Grado alcohólico:</b>	13,80% Vol.
<b>Acidez Total:</b>	6,2 gr/l
<b>pH:</b>	3,41
<b>Acidez Volátil:</b>	0.69
<b>SO2L/T:</b>	15/98
<b>IPT:</b>	57,4
<b>Intensidad colorante:</b>	12.190

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Procedente de uvas bien seleccionadas principalmente de los pagos de LAS ANCHAS, CENTRAL Y LENTISCO con tempranillos de más de 60 años, en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente de nuestros propios viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas que tras el despallado fermentaron en depósitos de cemento sin resinas epoxídicas, a Tª de 28-30°C y que tras una maceración de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica en barricas nuevas. Se sigue con un trasiego a barricas de roble americano y francés, no nuevas, donde permanecerá casi tres años, crianza que se completa con otros tres años en botella envejeciendo en los calados hasta su salida al mercado.

### DATOS DE LA COSECHA

Las lluvias caídas en el ciclo suponen un acumulado de 357 l/m2, frente a los 470l/m2 del año anterior, lo que representa un 30% menos agua caída, por lo tanto, un año muy seco. Las temperaturas medias han sido similares en los períodos de otoño e invierno, sin embargo, durante la primavera y verano algo más elevadas, sobre todo las máximas, que alcanzaron los 39°C el día 20 de agosto. La brotación aparece el 31 de marzo, el inicio de floración el 19 de mayo, el final del cuajado el 9 de junio y el inicio del envero el 18 de julio. Se elaboran 310.435 kg de uva tinta. La calidad y aspecto sanitario de la uva ha sido excelente.





SINGLE VINEYARD

## Contino Gran Reserva 2011

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 Alavesa
<b>Cosecha:</b>	2011
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Excelente
<b>Variedades de Uva empleadas:</b>	70% Tempranillo 15% Graciano, 12% Garnacha y 3% Viura
<b>Producción:</b>	3,607 Mág. 1,5l., 24 doble Magnum 3l, 10 Imperiales 6l. y 200 botellas de 0,75 l.
<b>Fecha de embotellado:</b>	Junio de 2014
<b>Fecha de salida al mercado:</b>	Año 2018
<b>Grado alcohólico:</b>	13,80% Vol.
<b>Acidez Total:</b>	6,2 gr/l
<b>pH:</b>	3,41
<b>Acidez Volátil:</b>	0,69
<b>SO<sub>2</sub>L/T:</b>	15/98
<b>IPT:</b>	57,4
<b>Intensidad colorante:</b>	12.190



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Procedente de uvas bien seleccionadas principalmente de los pagos de LAS ANCHAS, CENTRAL Y LENTISCO con tempranillos de más de 60 años, 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 cemento sin resinas epoxídicas, a Tª de 28-30°C y que tras una maceración de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica en barricas nuevas. Se sigue con un trasiego a barricas de roble americano y francés, no nuevas, donde permanecerá casi tres años, crianza que se completa con otros tres años en botella envejeciendo en los calados hasta su salida al mercado.

### DATOS DE LA COSECHA

Las lluvias caídas en el ciclo suponen un acumulado de 357 l/m<sup>2</sup>, frente a los 470l/m<sup>2</sup> del año anterior, lo que representa un 30% menos agua caída, por lo tanto, un año muy seco. Las temperaturas medias han sido similares en los períodos de otoño e invierno, sin embargo, durante la primavera y verano algo más elevadas, sobre todo las máximas, que alcanzaron los 39°C el día 20 de agosto. La brotación aparece el 31 de marzo, el inicio de floración el 19 de mayo, el final del cuajado el 9 de junio y el inicio del envero el 18 de julio. Se elaboran 310.435 kg de uva tinta. La calidad y aspecto sanitario de la uva ha sido excelente.



SINGLE VINEYARD

## Contino Gran Reserva 2011

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
<b>Region of Production:</b>	Rioja
<b>Year:</b>	2011
<b>Vintage Rating:</b>	Excellent
<b>Grape Varieties:</b>	70% Tempranillo, 15% Graciano, 12% Garnacha and 3% Viura.
<b>Production:</b>	3,607 Magnum. 1,5l., 24 double Magnum 3l, 10 Imperial 6l. y 200 bot. 0,75 l.
<b>Bottling date:</b>	June 2014
<b>Date of market release:</b>	2018
<b>Alcoholic Volume:</b>	13,80% Vol.
<b>Total Acidity:</b>	6,2 gr/l
<b>pH:</b>	3,41
<b>Volatile Acidity:</b>	0.69
<b>SO2 Free / Total:</b>	15/98
<b>IPT:</b>	57,4
<b>Colour Intensity:</b>	12.190

### WINEMAKING

Manual harvest from a selection of our estate vineyards around the Finca San Rafael, Las Anchas, Central, Lentisco with Tempranillo grapes with more than 60 years in perfect state of maturation at a controlled temperature between 20° and 30° degrees. Total maceration time was between 15 to 20 days. maleolactic fermentation has place in new barrels. After maleolactic fermentation the wine is transferred to no news barrels of american and french oak. After three years in barrel, the wine was bottled and spent another three years in our underground cellars.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The rainfall in the cycle represents a cumulative of 357 l/m<sup>2</sup>, compared to 470 l/m<sup>2</sup> the previous year, which represents 30% less water fall, therefore a very dry year. Mean temperaturas have been similar in the fall and winter periods, however, during spring and summer slightly higher, especially the maximuns, which reached 39°C on August 20th. The budding appears on March 31st, the beginning of the flowering on May 19th, the end of the ser on June 9th and the beginning of the verge on July 18th. 310,435 kg of red grapes are made and the quality and sanitary aspect of the grapes have been excellent.





SINGLE VINEYARD

## Contino Gran Reserva 2011

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
<b>Region of Production:</b>	Rioja
<b>Year:</b>	2011
<b>Vintage Rating:</b>	Excellent
<b>Grape Varieties:</b>	70% Tempranillo, 15% Graciano, 12% Garnacha and 3% Viura.
<b>Production:</b>	3,607 Magnum. 1,5l., 24 double Magnum 3l, 10 imperial 6l. y 200 bot. 0,75 l.
<b>Bottling date:</b>	June 2014
<b>Date of market release:</b>	2018
<b>Alcoholic Volume:</b>	13,80% Vol.
<b>Total Acidity:</b>	6,2 gr/l
<b>pH:</b>	3,41
<b>Volatile Acidity:</b>	0.69
<b>SO2 Free / Total:</b>	15/98
<b>IPT:</b>	57,4
<b>Colour Intensity:</b>	12.190



### WINEMAKING

Manual harvest from a selection of our estate vineyards around the Finca San Rafael, Las Anchas, Central, Lentisco with Tempranillo grapes with more than 60 years in perfect state of maturation at a controlled temperature between 20° and 30° degrees. Total maceration time was between 15 to 20 days. maleolactic fermentation has place in new barrels. After maleolactic fermentation the wine is transferred to no news barrels of american and french oak. After three years in barrel, the wine was bottled and spent another three years in our underground cellars.

### VINTAGE / HARVEST DESCRIPTION

The rainfall in the cycle represents a cumulative of 357 l/m<sup>2</sup>, compared to 470 l/m<sup>2</sup> the previous year, which represents 30% less water fall, therefore a very dry year. Mean temperaturas have been similar in the fall and winter periods, however, during spring and summer slightly higher, especially the maximuns, which reached 39°C on August 20th. The budding appears on March 31st, the beginning of the flowering on May 19th, the end of the ser on June 9th and the beginning of the verge on July 18th. 310,435 kg of red grapes are made and the quality and sanitary aspect of the grapes have been excellent.