

Contino Viña del Olivo 2016

En 1973 nace Contino, el Primer "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



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja
- **Cosecha:** 2016
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy buena
- **Calificación CVNE:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 90% Tempranillo y 10% Graciano
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 1,5l. y 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14 %
- **Acidez Volátil:** 0,54
- **Acidez Total:** 5,7
- **SO2L/T:** 24 / 87
- **PH:** 3,43
- **IPT:** 55,3

Características Elaboración

Selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela del Olivo (ejemplar cercano a los 700 años de edad) que vendimiados en cajas con sumo cuidado y seleccionadas en mesa una vez llegan a bodega, se llevan a nuestra mesa de selección y fermentaron en tinas de roble francés de 100 Hl. a temperaturas de 28° a 30°C durante 10 días, tras otros 10 días de maceración. La fermentación maloláctica tuvo lugar durante 15 días en barricas nuevas de roble francés y la crianza se mantuvo en esos robles nuevos: francés 70%, americano 20%, y húngaro 10% por espacio de 18 meses y completándose con un proceso de reducción en botella hasta su salida al mercado.

Datos de la Cosecha

La añada se caracterizó por las altas temperaturas estivales, tuvimos un invierno templado con muy pocas precipitaciones. Durante el verano las temperaturas fueron muy altas, con máximas de 37,9°C, y ausencia de precipitaciones. La pluviometría anual fue de 428,9 mm y la temperatura media de 13,9°C.

En cuanto a la evolución fenológica ha sido muy favorable a lo largo de todo el ciclo vegetativo, la brotación se inicia el 15 de Marzo y la floración el 25 de Mayo. El Tempranillo del Olivo se vendimió el 26 de Septiembre, y el Graciano 2 días más tarde (28 Septiembre).

Año que se caracteriza por el buen estado sanitario de la viña, donde la ausencia final de lluvias propició muy buen equilibrio, así como excelente madurez fenológica. Añada muy satisfactoria en cuanto a calidad y cantidad.

Notas de Cata

Extraordinaria expresión frutal, elegante complejidad y riqueza de matices donde resaltan los tonos especiados que adornan un componente frutal. Recuerdos de frutas rojas y toques balsámicos, como anís, menta y regaliz.

Poderosa estructura, amplio, con gran esqueleto, taninos vivos que tienen su origen en ser una fruta madura y muy buena madera. Vino con gran equilibrio y destacable potencia, que deja entrever su poderío, y los recuerdos de ser un gran Tempranillo.

Contino Viña del Olivo 2016

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.



- **Type of wine:** Red
- **Region of production:** Rioja
- **Year:** 2016
- **DOCa vintage rating :** Very Good
- **CVNE vintage rating:** : Very Good
- **Grape Varieties :** 90% Tempranillo and 10% Graciano
- **Type of bottle:** Bordeaux
- **Bottle size:** 1,5l. y 75cl

Datos Analíticos

- **Alcoholic Volume:** 14 %
- **Total Acidity:** 5,7
- **PH:** 3,43
- **Volatile Acidity:** 0,54
- **SO2L/T:** 24 / 87
- **IPT:** 55,3

Winemaking

Manual harvest in baskets of 20 kilos selecting the best bunches of grapes from our plot Viña del Olivo (located around an old olive tree which is approximately 700 years old). Fermentation takes 10 days at 28-30°C in our 100 hectoliter French oak vats. Malolactic fermentation developed in new French oak barrels. For the barrel ageing we put the wine in French, American and Hungarian oak casks successively during 17 months. Finally, we left the wine to age in bottle for over a year.

Vintage / Harvest description

This vintage has been characterized by the high summer temperatures and a temperate winter with scarce rainfall. During the summer, temperatures were very high, 37,9°C max, with a total absence of rainfall. 428,9 l/m2 were registered along the year and the average temperature was 13,9°C.

Regarding phenology, it was exceptional along the growing season, the beginning of the sprouting was the 15th March and the beginning of the ripening the 25th May. Tempranillo grapes in the plot Viña del Olivo were harvested the 26th September and Graciano grapes two days later; the 28th September.

2016 was marked by the good sanitary status of the vineyards in which the lack of rain brought a great balance of the season and an excellent the phenological maturity.

Nice vintage in terms of quality and quantity.

Notas de Cata

Great aromas of fruit with an elegant complexity and a great richness of tannins, highlighting the spicy hints in perfect balance with the fruity nuances. Touches of red fruit and balsamic notes like anise, mint or licorice.

Great structure, rounded, with tannins of mature fruit and high quality barrels. It is a well balanced wine, powerful in mouth, complex and with good prospects of becoming a Great Wine.

