

Contino Reserva 2015

• 96 puntos James Suckling

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:** 2015
- **Calificación DOCa Cosecha:** Muy buena
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo y Garnacha
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 1,5l. y 75cl.

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14 %
- **Acidez Volátil:** 0,57
- **Acidez Total:** 5,5
- **SO₂ L/T:** 35 / 113
- **pH:** 3,63
- **IPT:** 57,6

Características de 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 despallado fermentaron en depósitos de acero inoxidable de 12,000 litros a 28-30°C y que tras una maceración post fermentativa de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica. Se sigue con un trasiego a barricas ya usadas de roble americano 40% y francés 60% donde permanecerán dos años, crianza que se completa con un año en botella envejeciendo en los calados hasta su salida al mercado.

Datos de la Cosecha

Es un año con escasas precipitaciones durante todo el ciclo vegetativo, pero han sido bien distribuidas 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 muy graves en enero y febrero. Primavera y verano cálidos. La brotación ha sido temprana, iniciándose el 20 de marzo, floración el 29 de mayo, inicio del cuajado el 3 de junio y envero el 17 de julio 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 kilos de uva tinta y 12,850 kilos 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

Color rojo rubí intenso, limpio y brillante. En nariz se muestra muy expresivo, destaca su expresión frutal y finura. Los frutos rojos, aparecen muy bien ensamblados con las notas especiadas. En boca, resalta su excelente persistencia y equilibrio.

Contino Reserva 2015

•96 points James Suckling

Viñedos del Contino was created by CVNE and the family owners of the estate in 1973, establishing the “château” concept in the Rioja region. The estate embraces vineyards and wines, and is rooted in an ancestral home within a meander in the River Ebro. Its wines are made exclusively from the vines 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:** 2015
- **Contino vintage rating:** : Excellent
- **Grape varieties :** 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo and Garnacha
- **Type of bottle:** Bordeaux
- **Bottle size:** 1.5l. y 75cl

Analytical data

- **Alcoholic volume :** 14 %
- **Total Acidity:** 5.50
- **pH:** 3.63
- **Volatile Acidity:** 0.57
- **SO₂ L/T:** 35/113
- **IPT:** 57.6

Winemaking

The wine was made from perfectly ripe, hand-selected and harvested grapes from our own vineyards around Finca de San Rafael. The grapes were destemmed and then fermented in 12,000 litre stainless steel tanks at 28-30°C. After a post fermentative maceration of 15 to 20 days, malolactic fermentation was completed. The wine was then racked to previously used barrels (40% American oak and 60% French) where it remained for two years. It was then bottled and aged for a further year in our underground cellars until being released to the market.

Vintage / Harvest description

This was a year with little rainfall during the whole of the growing season, but which was well distributed at critical times. Total rainfall was 368 l/m², which was within the average of the previous four years. Autumn and winter were mild, with frosts in January and February but which were not severe, and were followed by a warm spring and summer. Bud break was early, beginning on March 20th, followed by flowering on May 29th, fruit set began on June 3rd and veraison on July 17th, all of this in the earliest and least productive plots of Tempranillo, San Gregorio Grande, Bartolo and Lentisco. A healthy harvest started on September 18th with 453,005 kilos of red grapes and 12,850 kilos of white grapes being picked at Contino. Harvest finished just as the autumn rains began on October 14th with the appearance of some botrytis in the last two days.

Tasting Notes

Deep ruby red in colour, clear and bright. The nose is very expressive, with fruit expression and elegance standing out. Red fruits are well integrated with spicy notes adding to the finesse. On the palate, the wine is well balanced and very long.