

# Contino Reserva 2016

*En 1973 nace Contino, el Primer "chateau" de Rioja.*

*Sus vinos se obtienen únicamente del viñedo plantado en sus 62 hectáreas.*

*El viñedo del Contino se integra alrededor de una antigua casa solariega, en un meandro del Ebro en Laserna, pedanía del municipio de Laguardia. Rioja Alavesa.*



- **Tipo de Vino:** Tinto
- **Zona de Producción:** Rioja Alavesa
- **Cosecha:** 2016
- **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.
- **Fecha de embotellado:** Junio-Julio 2019

## *Datos Analíticos*

- **Grado alcohólico:** 14 % Vol.
- **Acidez Volátil:** 0,50
- **Acidez Total:** 5,75
- **SO<sub>2</sub> Libre Libre / Total:** 37/122
- **pH:** 3,44
- **Índice polifenoles Totales:** 56
- **Apto para veganos**

## *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 despalillado realizan una maceración prefermentativa en frío de 24-48 horas hasta que de forma espontánea, se inicia la fermentación alcohólica, la cual se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable de 12000 lts. a Tª de 26-28°C. Secuencialmente se realiza una maceración post-fermentativa con remontados suaves hasta el momento del descube. La fermentación maloláctica transcurre también de forma espontánea. Envejecimiento durante dos años en barricas de roble americano 40% y francés 60%, período que se completa con la crianza en botella en los calados de la bodega hasta su salida al mercado.

## *Datos de la Cosecha*

El ciclo vegetativo correspondiente al año 2016 fue diferente respecto a años anteriores. Abundantes lluvias durante la época invernal y ausencia de altas temperaturas, que se tradujeron en una mayor producción.

En cuanto a las temperaturas, fueron más bajas que el año anterior. La vendimia se inició el 21 de Septiembre y concluyó el 22 de Octubre, con temperaturas frías y ambiente seco, dando como resultado una de las vendimias más tardías de los últimos 10 años, con una calidad de uva excepcional.

## *Notas de Cata*

Contino Reserva 2016 es sobre todo un vino excelente, armonioso, con una nariz fragante, que ofrece recuerdos de fruta roja sana y madura en perfecto estado de maduración, así como aromas florales y balsámicos que aportan mucha frescura; todo ello en un perfecto equilibrio con sutiles notas especiadas. En boca muestra una tancidad madura y frutal, es largo y sedoso, dejando entrever el estilo propio y personal que define Contino: elegancia y equilibrio.



# Contino Reserva 2016

*Viñedos del Contino was born in 1973, establishing the “château” concept in the Rioja region.*

*Its wines are made exclusively from the vines planted on its 62 hectares.*

*The estate’s vineyards embrace its ancestral home within a meander in the River Ebro, located in Laserna, near the village of Laguardia in the Rioja Alavesa winemaking region.*



- **Type of wine:** Red
- **Region of production:** Rioja Alavesa
- **Year:** 2016
- **DOCa vintage rating:** Very good
- **Contino vintage rating:** Excellent
- **Grape varieties:** 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Mazuelo and Garnacha Tinta
- **Type of bottle:** Bordelaise
- **Bottle size:** 75 cl, 1,5l
- **Bottling date:** June-July 2019

## Analytical data

- **Alcoholic volumen:** 14% Vol.
- **Volatile acidity:** 0.50
- **Total acidity:** 5.75
- **SO<sub>2</sub> Free / Total:** 37/122
- **pH:** 3.44
- **Total Polyphenols Index:** 56
- **Suitable for vegans**

## Winemaking

Grapes from our own vineyards, which surround the Finca de San Rafael, were hand harvested with a high level of selection in the field and at a point of perfect ripeness. De-stemming was followed by a pre-fermentation cold soak of 24-48 hours. Alcoholic fermentation began spontaneously in the 12,000 litre stainless steel vats at a temperature of 26-28°C. There followed a post-fermentation maceration with pumping over until racking. Malolactic fermentation also occurred spontaneously. The wine was then aged for two years in oak barrels of which 40% were American and 60% French, and following which the wine completed its ageing in bottle in the cellars of the winery until its release.

## Vintage / Harvest description

The 2016 growing season differed from previous years. Rainfall during the winter was plentiful and this was accompanied by lower temperatures than the year before, thus leading to a larger grape production.

Harvest began on the 21st of September and ended on the 22nd of October, under cool, dry weather conditions. 2016 is one of the latest harvests in the last ten years. The quality of the grapes is exceptional.

## Tasting notes

Contino Reserva 2016 is a wine of excellent quality, balanced and with a fragrant nose that suggests perfectly ripe and healthy red fruits as well as floral and balsamic notes, that bring freshness and harmony from subtle spicy hints. The palate reveals ripe tannins and fruit, and a long silky finish, revealing the real and personal character that defines Contino: elegance and balance.

