

Contino Garnacha 2018

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:** 2018
- **Calificación Contino:** Excelente
- **Variedades de uva empleada:** 100% Garnacha
- **Tipo de botella:** Borgoña
- **Formato:** 75cl.
- **Fecha de embotellado:** Noviembre 2019

Datos Analíticos

- **Grado alcohólico:** 14 %
- **Acidez Volátil:** 0,39
- **Acidez Total:** 6,52
- **SO₂L/T:** 32 / 105
- **pH:** 3,38

Características de Elaboración

La garnacha se vendimia manualmente el día 10 de octubre, realizando selección en campo y en mesa de selección a su llegada a bodega. Se encuba en una de nuestras tinas de madera de origen francés, donde realiza una maceración prefermentativa hasta que la fermentación se inicia de manera espontánea. Finalizada ésta permanece en depósito hasta finales de Abril, momento en que es llevada a barricas de procedencia 100% francesa y de segundo uso, donde permanece durante 6 meses. Tiempo que se completa con un mes más de estancia en depósito de hormigón puro.

Datos de la Cosecha

El 2018 ha sido un año marcado por las precipitaciones. Unos 200(l/m2) que en años anteriores.

También han sido protagonistas durante este año las intensas tormentas con viento, así como episodios de pedrisco, que afortunadamente no han sido graves en esta zona, y que no han afectado a la alta calidad de las uvas obtenidas.

Las temperaturas durante todo el ciclo vegetativo, reflejan que el invierno ha sido frío, pero el habitual en esta zona, y que por el contrario el verano ha sido suave.

Destacar que la brotación se inició entre los días 2 y 9 de Mayo, la floración el 20 de Mayo, y el cuajado, tuvo lugar entre el 6 y el 20 de Junio.

El inicio de la vendimia fue el 17 de Septiembre con las variedades blancas más tempranas y se finalizó el 16 de Octubre, con variedades tintas.

Esta campaña se puede caracterizar como una campaña difícil en cuanto a luchas constantes contra las inclemencias meteorológicas se refiere, pero desde el punto de vista de la cantidad y calidad, ha sido una muy buena añada.

Notas de cata

Contino Garnacha es un vino fragante y muy afrutado, con delicadas notas de bajo monte, hierbas balsámicas y caramelo de lilas. En boca se muestra amplio, mineral y algo salino. Con una excelente acidez, taninos sedosos y muy bien integrados, que hacen de él un vino elegantísimo, a la vez que embriagador.



Contino Garnacha 2018

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:** 2018
- **Contino vintage rating:** Excellent
- **Grape varieties:** 100% Garnacha
- **Type of bottle:** Burgundy
- **Bottle size:** 75 cl.
- **Bottling data:** November 2019

Analytical data

- **Alcoholic volume:** 14%
- **Total acidity:** 6,52
- **pH:** 3,38
- **Volatile acidity:** 0,39
- **SO₂F/T:** 32/105

Winemaking

Our Garnacha grapes were hand harvested on the 11th October, with selection taking place both in the vineyard and again later on a selection table in the winery. A pre-fermentation cold soak took place in large format French oak vessels until fermentation began spontaneously, this taking ten days to complete. The wine remained in the vat for six months following which it was racked to barrels of 225 litres of second use, where it still remains.

Vintage / Harvest description

2018 was a year marked by the rainfalls, 200(l/m²) · more than in previous years, despite of the intense rain storms, winds and hail storms , the quality of the grapes wasn't affected .

Temperatures during the vegetative cycle show that it was a cold winter , typical of this area and a mild summer.

Budbreak began between the 2nd and the 9th May, flowering on the 20th May and fruit set between 6th and 20th June.

The beginning of the harvest was 17th September, firstly with the white varieties and ended 16th October with the red grapes.

This harvest season can be described as a difficult harvest in terms of the adverse weather conditions but in terms of quality and quantity it was a very good harvest.

Tasting notes

Contino Garnacha is an aromatic and very fruity wine with delicate notes of low woodland, balsamic herbs and lilac candy.

The palate is deep, mineral tannins and very well integrated, which make it an elegant wine, while captivating and somewhat saline.

With excellent acidity, silky.