

# Contino

## Viña del Olivo

### 2021

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:** 2021
- **Calificación Contino:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 80% tempranillo, 15% graciano, 5% mazuelo
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Producción y formatos:** 15.333 bot. 75cl., 800 bot. 1,5l., 50 bot. 3l. y 25 bot. 6l.
- **Fecha de embotellado:** julio 2023
- **Crianza:** 18 meses en bodega y 3 meses en tina de madera

#### Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 13,85%
- **Acidez volátil:** 0,61
- **Acidez total:** 5,3
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 28/92
- **pH:** 3,57
- **Índice Polifenoles Totales:** 49
- **Apto para veganos**

#### Características del viñedo

Nos encontramos ante una viña histórica para la propiedad Viñedos del Contino. Sus más de 60 años de historia han estado marcados bajo la atenta mirada del característico olivo milenario. Una terraza media, de calidad excelente para la elaboración de vino de guarda. Formada por suelos arcillo-calcáreos y con pedregosidad media, gracias a la proximidad del río Ebro. Debido a la antigüedad de sus plantas, se intercalan unas filas de garnacha entre aquel tempranillo histórico.

#### Características de elaboración

Fermentación espontánea en tinas de roble francés de 100 Hl. con temperaturas controladas. La fermentación maloláctica se realiza en depósito de hormigón, y finalizada ésta, el vino se lleva a barricas nuevas (70% de las barricas) y de segundo uso (30% restante), de procedencia francesa en un 90% y americana en un 10% donde permanece durante 18 meses de crianza en bodega. Período tras el cual pasa a tina de madera por espacio de 3 meses, consiguiendo un afinamiento total hasta su embotellado.

#### Datos de la cosecha

La añada 2021 para Viña del Olivo estuvo marcada por un carácter mediterráneo. Una vendimia temprana, con una maduración muy interesante, dieron lugar a concentraciones en bayas y elevadas acideces. Esta campaña se caracteriza por unas temperaturas moderadas a lo largo de todo el ciclo.

En cuanto a Viña del Olivo, llegó su punto de madurez óptimo el día 26 de septiembre, consiguiendo una fruta negra fresca, con cuerpo y acidez. Además de ser extraordinaria sanitariamente.