

CONTINO

RESERVA 2020

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: 2020
Calificación Contino: Muy buena
Variedades de uva empleada:
86% tempranillo, 6% mazuelo, 6% graciano, 2% garnacha

Tipo de botella: Bordelesa
Producción y formatos:
298.648 bot. 75cl. y 5.000 bot. 1,5l.
Fecha de embotellado: Mayo 2023
Crianza: 18 meses en bodega de 225l. de roble francés (95%) y americano (5%)

Grado alcohólico: 13,77%
pH: 3,61
SO₂ Libre/Total: 28,6/92
Índice Polifenoles Totales: 54,6
Acidez total: 5,5
Acidez volátil: 0,59
Apto para veganos



Características del viñedo

Selección manual de las mejores microparcels de la finca. Parcelas con notables diferencias, no en cuanto a orientación, aunque sí en cuanto a características de suelos. Siempre en búsqueda de la conexión perfecta entre ellas, dentro de un entorno privilegiado, Viñedos del Contino.

Gracias a la variedad de suelos que encontramos en el meandro del río Ebro, donde se ubica la finca, podemos encontrar los distintos matices que hacen que exista gran complejidad en las uvas de Viñedos del Contino Reserva.

Características de elaboración

Vendimia manual en palots de 300 kg, llevados directamente de la viña a refrigerar durante 24 h a 12º. Tras esto, procesado al día siguiente gracias a una seleccionadora óptica, momento crucial para la clasificación de la calidad de la uva.

Fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable y hormigón, con capacidades reducidas, lo cual nos permite elaborar cada microparcels por separado en función de su estado óptimo de madurez.

Crianza de 18 meses en bodega de 225l de roble francés 95% y americano 5%.

Datos de la cosecha

La añada 2020 ha sido una vendimia temprana, donde el cambio climático es un hecho visible y se ha hecho notar. Una vendimia temprana, con una maduración muy interesante, marcada por amplios rendimientos en el viñedo.

Las altas precipitaciones, con valores superiores a la media, fueron clave en la recolección de la uva. Ya que, en fechas previas a vendimia, y durante la misma, se produjeron episodios de lluvia. Lo que nos dio como consecuencia el engrueso de las bayas y aumento por consiguiente del peso del racimo.

Esta campaña se caracteriza por unas temperaturas moderadas a lo largo de todo el ciclo. Marcando las fechas de vendimia entre 2 de septiembre y 8 de octubre.

Notas de cata

Nos encontramos ante un vino que expresa y refleja a la perfección la finca San Rafael, donde se sitúa Viñedos del Contino. Expresa la viveza de nuestras viñas, el carácter fluido de nuestros suelos y la gran complejidad del universo de microparcels en las que se divide la finca. Además, en este 2020 encontramos un vino con grandes hechuras para progresar en el tiempo.

En nariz recuerda a notas de fruta negra, muy bien equilibrada con la expresión de su crianza en madera. Tanto en boca como en retrogusto es un vino fluido, sedoso, con personalidad y carácter de reserva.

CONTINO

RESERVA 2020

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: 2020

Contino vintage rating: Very good

Grape varieties: 86% Tempranillo, 6% Mazuelo, 6% Graciano, 2% Garnacha

Type of bottle: Bordeaux

Production and bottle size:

298.648 bot. 75cl., 5.000 bot. 1,5l.

Bottling date: May 2023

Ageing and barrel type:

18 months in oak barrel of 225l. (95% French and 5% American)

Alcoholic volume: 13.77%

pH: 3.61

SO₂ Free/Total: 28.6/92

Total Polyphenols Index: 54,6

Total acidity: 5,5

Volatile acidity: 0.59

Suitable for vegans



The vineyard

Grapes are carefully handpicked from our best "microplots" on the estate. There are notable differences between the plots, not in terms of aspect but in the characteristics of their soils. We are constantly searching for the perfect connection between them in the privileged setting of Viñedos del Contino.

Due to the variety of soils found in the meander of the Ebro River, where the estate is located, we can find the different hints that make the grapes of Viñedos del Contino Reserva so complex.

Winemaking

The grapes are hand-harvested on 300 kg pallets, taken directly from the vineyard and cooled for 24 hours at 12°. After this, the grapes are processed the following day using an optical sorting table, a crucial moment for classifying the quality of the grapes.

Fermentation takes place in small stainless steel and concrete tanks, which allows us to prepare each micro-plot separately depending on its optimal condition of harvest. Aged for 18 months in 225-litre oak barrels, 95% French and 5% American.

Vintage / Harvest description

The 2020 vintage was marked by an early harvest, affected by climate change. An early harvest, with an interesting ripening phase, marked by high yields in the vineyard. Marked by high rainfall, above average values. Prior to and during the harvest, there were episodes of rain. This resulted in a thickening of the berries and a consequent increase in the weight of the bunches. The vintage is characterized by moderate temperatures throughout the entire cycle. The harvest took place between September 18th for the Garnacha.

Tasting notes

This is a wine that perfectly expresses and reflects the San Rafael estate, where Viñedos del Contino is located. It expresses the liveliness of our vines, the fluid character of our soils and the great complexity of the universe of micro-plots into which the estate is divided. Moreover, this 2020 is a wine with great potential to progress over time. The nose is reminiscent of black fruit notes, very well balanced with the expression of its oak ageing. Both on the palate and in the aftertaste, it is a fluid, silky wine, with personality and reserve character.