



CONTINO

Vino : Contino
Tipo de Vino : Tinto Reserva
Zona de Producción : Rioja Alavesa
Cosecha : 2004
Calificación por DOCA : Excelente
Variedades de Uva empleada : 85% Tempranillo, 5% Garnacha y Mazuela y 10% Graciano

Tipo de Botella : Borgoña
Cajas y Botellas : C/6 Blas. De 75 Cl.

Grado Alcohólico : 14.5%
Acidez Total : 5.9 en gr/l TH2
pH : 3.38
Acidez Volátil : 0.69 (en gr/l de Acético)
SO₂/LT : 16/100 (en ppm de Sulfuroso)

CARACTERISTICAS ELABORACION:

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 16000 lts. a Tª de 28-30°C y que tras una maceración de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica que afina al vino dejándolo en su adecuada acidez. Se sigue con un trasiego a barricas de roble americano y francés donde permanecerán dos años, crianza que se completa con otros dos años en botella envejeciendo en los calados hasta su salida al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

Invierno lluvioso y temperaturas bajas que retrasan la brotación primaveral, con un abril también frío y lluvioso, meses de Junio y Julio secos y calurosos, algunas tormentas en agosto y algunas lluvias a inicios de septiembre, retrasan la maduración por lo que en Contino se inició tarde la vendimia el 29 de septiembre con un buen estado sanitario, aunque hubo que emplear la doble selección (campo y mesa) para eliminar focos de botrytis, acabando el 15 de Octubre Vinos corpulentos con buen tanino maduro y alto grado alcohólico 14%,

NOTAS DE CATA:

De color granate, denso y cubierto. Mucha intensidad aromática con predominio de frutos negros, en boca es cálido, vinoso, corpulento, sabroso y amplio, con larga retronasal frutosa y especiada.





Contino Reserva 2004

During its thirty years dedicated to producing wines, and even from its first vintage, harvested in 1974, Viñedos del Contino has been increasingly recognized as the result of a well suited and carefully crafted combination of vineyards, climate, soil and technique. This combination of elements endows our wines with a rich and unmistakable personality. They have won the esteem of wine specialists in Spain and internationally, who recognize the virtues of this unique wine.

TECHNICAL INFORMATION

D.O.Ca CLASSIFICATION:	Excellent
GRAPE VARIETIES:	Tempranillo 85%, 5% Garnacha, 10 % Graciano
ALCOHOL:	14.5 %
TOTAL ACIDITY:	5.9 (gr./l in Tartaric)
pH:	3.38
VOLATILE ACIDITY:	0.69 (in gr./l)
SO2 L/T:	16/100 (in ppm of Sulfur)

PRODUCTION CHARACTERISTICS:

This wine is produced from selected plots of the Contino Estate. The grapes are de-stalked and fermented in 16,000 L stainless steel vats at a temperature of 30°C with a maceration time of 15-20 days prior to entering into the malolactic fermentation and transferred into a mixture of French and American oak barrels where the wine will rest for two years. Once the wine is bottled, it will rest for a further year in bottle prior to being released.

VINTAGE INFORMATION:

A rainy winter with low temperatures delayed the spring blooming, followed by very dry and hot summer months, with some thunderstorms in August and some rain in early September that delayed maturation. Harvest started at the Contino estate on September 29th, with a good sanitary state. Double grape selection, both in the vineyards and at the winery, helped eliminate some of the botrytis, until the harvest ended on October 15th. The wines were very intense, with very ripe tannins and high alcohol degree (over 14%). A year later, they were full bodied wines, yet round and very complex. Vintage comparable to 2000 in our estate.

TASTING NOTE:

Red ruby, clean with medium color intensity. Very fruity and intense nose with hints of strawberry, blueberry, vanilla and a balsamic finish. In the mouth it is round, velvety and mouthfilling. Drink from 2006 till 2011.

