



Contino Blanco 2010

Contino Blanco esta elaborado con distintas uvas blancas procedentes de los viñedos propios de Contino. La Garnacha Blanca procede de la finca de San Gregorio Encina plantada en 1980 con terrenos arcillo calcáreos. La Malvasia la seleccionamos del pago Las Anchas con suelos aluviales, pedregosos y arenosos, con edades que superan los 60 años. La Viura procede de distintas zonas de Contino, del aluvial y antiguo pago del Lentisco, del pedregoso San Gregorio La Tabla y de la finca de Santa María. Todas con edades entre los 30 y 40 años.

Nombre del Vino:	CONTINO
Tipo de Vino:	Blanco
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2010
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	70% Viura, 10% Malvasia, 20% Garnacha Blanca
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	13,68% Vol.
Acidez Total:	5,1 gr/l
pH:	3,25
Acidez Volátil:	0.44 (en gr/l de Acético)
SO₂L/T	27/100 (en ppm de Sulfuroso)
Azúcares Reductores	1,8
Málico	1,0 gr/l



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Tras la vendimia se inicia el proceso de maceración en frío (Skin contact) previo a la fermentación alcohólica que se desarrolla a bajas temperaturas en pequeños tanques "siempre llenos" de acero inoxidable. Cuando ya restan pocos azúcares por desdoblamiento el mosto/vino pasa a barricas nuevas de 350 y 500 litros de capacidad, de procedencia francesa, en donde finaliza la Fermentación alcohólica..

Permanecen en crianza sobre sus lías que son removidas dos veces por semana hasta que a los 6 o 7 meses decidimos por cata trasegarlas y sacar el vino otra vez a depósito. Ninguno de los vinos realizará la segunda fermentación llamada maloláctica por que buscamos preservar esa acidez.

DATOS DE LA COSECHA

La Garnacha Blanca procede de la finca de San Gregorio Encina plantada en 1980 con terrenos arcillo calcáreos. La Malvasia la seleccionamos del pago Las Anchas con suelos aluviales, pedregosos y arenosos, con edades que superan los 60 años. La Viura procede de distintas zonas de Contino, del aluvial y antiguo pago del Lentisco, del pedregoso San Gregorio La Tabla y de la finca de Santa María. Todas con edades entre los 30 y 40 años.

Una vendimia manual y selectiva primero en campo y luego en la mesa de selección, de las tres variedades entre el 27 de Septiembre (Viura) y 6 de Octubre (Garnacha y Malvasía), dan paso a un cuidado proceso de elaboración.

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo. Nariz floral, elegante, algo especiada y con la barrica bien integrada. Boca con buen volumen, muy fina, sedosa, retrogusto muy frutal y acidoso.



Contino Blanco 2010

Contino Blanco esta elaborado con distintas uvas blancas procedentes de los viñedos propios de Contino. La Garnacha Blanca procede de la finca de San Gregorio Encina plantada en 1980 con terrenos arcillo calcáreos. La Malvasia la seleccionamos del pago Las Anchas con suelos aluviales, pedregosos y arenosos, con edades que superan los 60 años. La Viura procede de distintas zonas de Contino, del aluvial y antiguo pago del Lentisco, del pedregoso San Gregorio La Tabla y de la finca de Santa María. Todas con edades entre los 30 y 40 años.

Nombre del Vino:	CONTINO
Tipo de Vino:	Blanco
Zona de Producción:	Rioja Alavesa
Cosecha:	2010
Calificación DOCa Cosecha:	Excelente
Variedades de Uva empleada:	70% Viura, 10% Malvasia, 20% Garnacha Blanca
Tipo de botella:	Bordelesa
Cajas y botellas:	Cajas de 6 botellas de 75cl
Grado alcohólico:	13,68% Vol.
Acidez Total:	5,1 gr/l
pH:	3,25
Acidez Volátil:	0.44 (en gr/l de Acético)
SO₂L/T	27/100 (en ppm de Sulfuroso)
Azúcares Reductores	1,8
Málico	1,0 gr/l



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Tras la vendimia se inicia el proceso de maceración en frío (Skin contact) previo a la fermentación alcohólica que se desarrolla a bajas temperaturas en pequeños tanques "siempre llenos" de acero inoxidable. Cuando ya restan pocos azúcares por desdoblamiento el mosto/vino pasa a barricas nuevas de 350 y 500 litros de capacidad, de procedencia francesa, en donde finaliza la Fermentación alcohólica.

Permanecen en crianza sobre sus lías que son removidas dos veces por semana hasta que a los 6 o 7 meses decidimos por cata trasegarlas y sacar el vino otra vez a depósito. Ninguno de los vinos realizará la segunda fermentación llamada maloláctica por que buscamos preservar esa acidez.

DATOS DE LA COSECHA

La Garnacha Blanca procede de la finca de San Gregorio Encina plantada en 1980 con terrenos arcillo calcáreos. La Malvasia la seleccionamos del pago Las Anchas con suelos aluviales, pedregosos y arenosos, con edades que superan los 60 años. La Viura procede de distintas zonas de Contino, del aluvial y antiguo pago del Lentisco, del pedregoso San Gregorio La Tabla y de la finca de Santa María. Todas con edades entre los 30 y 40 años.

Una vendimia manual y selectiva primero en campo y luego en la mesa de selección, de las tres variedades entre el 27 de Septiembre (Viura) y 6 de Octubre (Garnacha y Malvasía), dan paso a un cuidado proceso de elaboración.

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo. Nariz floral, elegante, algo especiada y con la barrica bien integrada. Boca con buen volumen, muy fina, sedosa, retrogusto muy frutal y acidoso.