



(English starts on page 5)

Historia

En 1973, de la mano de Cvne y la familia propietaria de la finca nace Contino, el Primer "chateau" de Rioja. Instalaciones de última tecnología conviven con calados del siglo XVI, entre los más antiguos de Rioja, para producir un gran vino de finca. La esencia del Contino es la viticultura, el trabajo en el viñedo para conseguir la máxima expresión de un gran terruño

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.

En tiempos de los Reyes Católicos, la distinción de Contino se concedía al oficial de una guardia de cien soldados que velaban permanentemente, "de contino", por los monarcas y su familia. El Príncipe Juan, su hijo, tuvo asignado el servicio del Contino Don Pedro de Samaniego que fue beneficiado por ello con la propiedad de Laserna, según la descripción que se refleja en antiguos códigos.

La coincidencia de estas tierras con las que fueron otorgadas por los Reyes Católicos da nombre a la bodega, que todavía conserva calados construidos en el siglo XVI.

La figura de San Gregorio, santo protector de los viñedos, es anagrama del Contino en recuerdo del paso del santo por estas fincas en su itinerario último, según certifica la tradición, y da nombre a alguna de las parcelas ahora plantadas con vides.

La Bodega y Viña del Contino

La bodega y las viñas del Contino están dominadas y protegidas por el Cerro de la Mesa que hace que se configure una orientación y mesoclima propio, y se localizan en un entorno privilegiado, al pie de los restos majestuosos del romano Puente Mantible en los lindes de la finca.

Situada en la depresión del Ebro ocupada por la Rioja Alavesa, la propiedad del Contino tiene unas características climáticas de influencia atlántica- mediterránea, y precipitaciones medias de unos 400 l/m².

Cuenta con un verano claramente seco y caluroso, del tipo mediterráneo, en el que se superan los 22°C en las temperaturas medias de algunos meses, y que configura un conjunto climático, que por sus inviernos bastante fríos y de escasas precipitaciones, con posibilidad de heladas, se le puede denominar continental mediterráneo o mediterráneo de interior.

Teniendo en cuenta la pluviometría se configura también un clima con características de continental, por la frecuencia, aunque incluido dentro del tipo mediterráneo por contar con precipitaciones inferiores a los 30 mm. en los meses estivales.

(SUELOS) /(fotos)



Las 62 has. de Viñedos del Contino se sitúan en unos suelos de tipo aluvial de características franco-arenosos y calizos en las capas inferiores, y arcillo-arenosos, con estructura pedregosa media y alta (canto rodado), en capas medias y superficiales. Estos suelos dan lugar a una gran permeabilidad y capacidad de retención de agua variable.

El tipo de suelo mas abundante es pedregoso en un 10-15 % y de textura franco-caliza fina, ocupa cerca del 40 % del viñedo y es el más próximo a la bodega.

El terreno, en suave pendiente hacia el Ebro, es profundo, con más de 125 cm. de espesor, se desarrolla en tres terrazas, entre los 420 y 400 m. de altitud.

Las características del terreno, unidas al mesoclima específico de la finca, dan lugar a un viñedo de producción escasa, en torno a los 5.000 Kg./ha., que presenta adelantos en la maduración del fruto, que en parte son ocasionados por el calor desprendido por el manto de canto rodado que cubre la superficie.

La edad media del viñedo es de 22 años, si bien en el conjunto del viñedo se encuentran cepas de más de 60 años, que aunque tienen una producción muy baja se cuidan con gran esmero por la calidad del fruto, y sirven para elaborar, en años excelentes, el prestigioso "Gran Reserva" entre otros vinos.

El porcentaje de variedades cultivadas se inspira en la tradicional mezcla de variedades de esta antigua finca de Rioja. La variedad de uva más abundante es la Tempranillo, que sirve de base para los vinos del Contino, ocupando cerca de 50 hectáreas. Comparte el terreno de forma ordenada en las parcelas del "Olivo", "Don Vicente", "San Gregorio Grande" o "San Gregorio-Encina", con otras variedades como la Graciano, presente en cerca de 7 hectáreas, y de forma más minoritaria con Mazuela y garnacha.

La bodega

Sistemas de recolección individualizada, cuidadosos con la uva, cortada manualmente en el mejor momento de su maduración. Tras un corto camino, la uva se procesa inmediatamente para no dañar sus cualidades.

Los depósitos de fermentación de la bodega, de capacidad reducida hace posible recoger en ellos la producción de cada parcela de manera individualizada y diferenciar su elaboración según las propias características de la uva.

Así, la bodega se diseñó para albergar los 350.000 kg. Que puede llegar a producir la finca, repartiendo las 62 has. entre los 32 depósitos establecidos, pequeños y anchos, para facilitar el contacto de los hollejos y pepitas con el mosto en fermentación.

Predomina el acero inoxidable, sin olvidar las virtudes de seis depósitos de hormigón sin resinas epoxídicas y de las cuatro tinas de roble francés cuya carga se efectúa directamente por gravedad desde la mesa de selección manual de racimos.

Esta nave cumple el objetivo de poder separar las distintas parcelas de la finca, diferenciar sus variedades y clasificar las calidades de cada uno de los pagos.



Vinos de Finca

Después de treinta años de vida del Contino y desde su primera añada, cosecha de 1974, al Contino se le viene reconociendo como el resultado de una combinación idónea y muy cuidada de viñedos, clima, suelo, y técnica, que les proporciona una gran personalidad, y una alta valoración entre los especialistas tanto de dentro como de fuera de nuestras fronteras.

El Contino Reserva desarrolla con gran éxito, ya en los años 70, un concepto innovador que basado en la mejor tradición riojana, alcanza un carácter frutoso y elegante.

Contino avanza con el Viña del Olivo y el Graciano monovarietal hacia una evolución que se enmarca en la tendencia moderna de elaborar vinos propios de viñas específicas, más estructurados, más frutosos y aromáticos.

CONTINO RESERVA

Vino que refleja la fisiología del terreno. Vino de color oscuro, intenso, con la viveza de una excelente elaboración. El aroma despliega un crisol de registros entre frutos negros y la sutil finura de la madera que está detrás de toda esta vanguardia olfativa. Al paladar es rico en taninos de fruta y madera, lo que produce una sensación carnosa y a la vez elegante. Un vino para beber y guardar.

Su elaboración es decidida por el enólogo de la bodega según las múltiples variables que acompañan a cada cosecha, pero en general envejece en barricas entre los 18 meses y los dos años, permaneciendo cerca de otros dos afinándose en botella antes de salir al mercado.

En general su composición es de un 85% de Tempranillo, un 10% de Graciano, y un 5% entre Garnacha y Mazuela.

CONTINO GRAN RESERVA

Contino sorprende con un vino pleno, en el que la fruta tiene aún una presencia importante, sin desbocarse por la senda de la modernidad (extracción y potencia). El resultado de una fina, excelente crianza, y una fruta plena y madura, es todo equilibrio y armonía; la misma sensación que se obtiene de un paladar con potencia y nervio, pero también con la suavidad de unos taninos pulidos perfectamente integrados. Elaborado con un mínimo de dos años en barricas y de tres años en botella y en su composición se integran un 80% de Tempranillo, 15% de Graciano y 5% de Mazuela.

CONTINO VIÑA DEL OLIVO

Para resaltar sus vinos y haciendo honor a un viejo olivo que se encuentra rodeado de los viñedos, se crea Viña del Olivo, un vino moderno pero fino. Vino complejo, de color cereza profundo y perfecta expresión frutal. En la boca se siente amplio y cremoso, apoyado en unos taninos abundantes pero nobles. Maderas finas y un final especialmente largo, fresco y balsámico.

Sus uvas de Tempranillo, entre el 80% y el 90% del vino, proceden de las seis has de la calcárea finca del olivo justo frente a la bodega, con más de 20 años, el Graciano que lo complementa (entre el 10% y el 20%) procede del aluvial pago de San Gregorio Grande plantado en 1979.

Elaboración cuidadosa en tinas de madera de 8.000 kg. de capacidad, y fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés, americano y húngaro, en las que luego permanecerá entre los 16 y los 18 meses antes de ser embotellado.



CONTINO GRACIANO

Contino fue pionero, desde 1994, en el rescate de esta última variedad, Graciano, del olvido riojano. Contino Graciano es un vino monovarietal al 100%. Un vino con color intenso, vivo, profundamente aromático, con el espíritu de un vino del norte, Atlántico, con su frescura y complejidad.

Vino de un único pago, uvas seleccionadas manualmente de las 3,7 has. de la finca de San Gregorio, plantadas sobre cantos rodados hace más de 25 años. Fermentación alcohólica en tinas de madera y maloláctica en barricas nuevas de roble húngaro y francés, donde permanecerá un máximo de 15 meses antes de su embotellado.

Contino Graciano, al igual que el Viña del Olivo y el Gran Reserva solo se elaboran en años considerados excelentes en esta finca.



English

History

Viñedos del Contino was created by Cvne and the family owners of the state in 1973, establishing the “château” concept in the Rioja region. The estate embraces vineyards and wines, and is rooted in an ancestral home inside a bend in the Ebro river. Its wines are made exclusively from the stocks planted on its 62 hectares located in Laserna, near the town of Laguardia in the Rioja Alavesa wine making region.

The estate strives to preserve the tradition and history of its architecture. These are combined with a dedication to viticulture, as well as modern facilities and winemaking, to achieve the highest possible quality that the terroir can offer. The result are wines of marked personality that reflect Contino’s unique provenance.

In the days of the Catholic Kings of Spain, the distinction of Contino was granted to the officer of a royal guard of one hundred soldiers who continually—“de contino”—watched over the monarchs and their family. Their son, Prince Juan, was assigned the service of Contino Don Pedro de Samaniego, who was rewarded for the loyal performance of his duties with the Laserna property, according to the description given in old codices.

The coincidence of this land with the property granted by the Catholic Kings gives Viñedos del Contino its name. The winery still has excavations that date back to the 16th century.

Saint Gregory, the patron saint of vineyards, became part of the Contino image in remembrance of the saint’s passage through these lands during his last journey. The story of his transit through this area has been transmitted generation by generation, and even several of the vineyards along his way bear his name today.

The Contino Winery and Vineyards

The Contino winery and vineyards are dominated and protected by the Cerro de la Mesa hill, granting them their own specific orientation and mesoclimate. A historically privileged location is crowned by the majestic remains of the ancient Roman Mantible bridge at the boundary of the estate.

Situated in the Ebro river basin occupied by the Rioja Alavesa, the Contino estate has climatic characteristics that reflect its atlantic-mediterranean influence, with an average yearly rainfall of 400 liters per square meter.

Summers on the estate are very mediterranean - decidedly hot and dry - during which the average temperature of 22° C is exceeded in some months. Winters are cold enough to produce occasional frosts, but not very wet. Taken together, these characteristics comprise what is known as a continental mediterranean or interior mediterranean climate.



From the standpoint of rainfall, the climate can be said to have a continental bias due to the frequency of precipitation, although it is included in the Mediterranean type since the rain gauge registers less than 30 mm during the summer months.

(SOILS) / (photos)

The 62 hectares owned and cultivated by Viñedos del Contino are composed of alluvial soils that are sandy, loamy and calcareous in the lower layers, and clayey-sandy, with a medium and coarse stony structure (pebbles), in the intermediate and surface layers. These soils are highly permeable, and their water retention capacity is variable.

The terrain, which slopes gently down toward the Ebro, is deep—more than 125 cm. thick—and is laid out in three terraces ranging from 420 to 400 meters above sea level.

The most abundant soil type, found in nearly 40% of the vineyard terrains closest to the winery, is 10-15% stony, with a fine, loamy-calcareous texture.

The characteristics of the land, together with the estate's specific mesoclimate, give rise to a vineyard whose production is low - around 5,000 kg / hectare, and which is subject to early ripening of the fruit, due partly to heat rising from the mantle of pebbles covering the surface.

The vineyard includes some stocks that are more than 60 years old. While their production is scanty, we give them tender, loving care because of the quality of their fruit. In excellent years, the grapes from these older stocks are used to make the prestigious 'Gran Reserva' wines of Viñedos del Contino, among others. The average age of stocks ranges from 20 to 22 years.

The percentages of varieties we grow are inspired by the traditional varietal mix on this old Rioja estate. The most abundantly used variety is Tempranillo, which serves as the base for Contino wines and is planted on nearly 50 hectares. It shares ground, in an orderly way, on the 'Olivo', 'Don Vicente', 'San Gregorio Grande' and 'San Gregorio-Encina' plots with other varieties that are planted there in smaller quantities, such as Graciano, grown on nearly seven hectares, and Mazuela.

The winery

Our individualized harvesting technique entails taking great care with the grapes, cutting each bunch by hand at its peak of ripeness. After their short trip from vineyard to winery, the grapes are immediately processed so as to avoid damaging their properties.

Because the winery's fermenting tanks are small, they can individually hold the production of each lot, a circumstance that enables us to differentiate the processing of the fruit from each vineyard terrain according to the specific characteristics of each variety.



In line with this method, the winery was designed to hold the 350,000 kg that the estate can produce, distributing the fruit from our 62 hectares in 32 tanks, which are small and broad to facilitate the contact of the fermenting must with the skins and seeds.

The tanks are predominantly made of stainless steel, without neglecting the virtues of six tanks made of epoxy resin-free concrete and of four vats of French oak, which are gravity loaded directly from the table where the bunches are hand selected.

This section of the winery fulfills the objective of being able to separate the produce from the different lots on the estate, differentiate their varieties and sort the fruit from each vineyard terrain by both quality and variety.

Estate wines

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.

As early as the 1970s, Contino Reserva very successfully developed an innovative wine concept based on the best Rioja tradition while attaining a fruity, elegant character.

In continuous evolution, Contino advances along a developmental path that places us in line with the modern trend toward estate wines from specific stocks, products that are more structured, fruitier and more aromatic, without sacrificing elegance and harmony, such our Viña del Olivo and our Graciano monovarietal wines.

CONTINO RESERVA

This is a wine that reflects the physiology of the terrain and represents the winery's personality. A dark, intensely colored wine that, nonetheless, shows the liveliness of excellent processing. Its aroma displays a melting pot of registers among black fruits, and the subtle refinement that lies behind all these avant-garde olfactory traits. On the palate, it is rich in tannins that help to produce a meaty but elegant sensation, fruity, savory and fresh with a long finish. A wine that can be consumed now or stored for later enjoyment.

How Contino Reserva is made depends on the decision of the winery's enologist, according to his assessment of the various varieties harvested each autumn. However, it is usually aged in oak barrels for 18 months to two years, and stored in the bottle for an additional two years for further refining before it is placed on the market.

Its composition generally is 85% Tempranillo, 10% Graciano, and 5% Garnacha and Mazuela.

CONTINO GRAN RESERVA



Contino surprises wine lovers with a full-bodied wine in which fruit retains an important role, but without plunging uncontrolled down the path of modernity (extraction and strength). The result of a fine, excellent aging process and full, ripe grapes, Contino Gran Reserva is all balance and harmony; the same sensation that comes through on the palate with strength and spirit, but also with the smoothness of noble, perfectly integrated tannins. Aged for at least two years in oak barrels and three in the bottle, its composition is 80% Tempranillo, 15% Graciano and 5% Mazuela.

VIÑA DEL OLIVO

To pay homage to an old olive tree surrounded by vines, we created Viña del Olivo, a modern but fine, elegant wine. This is a complex product, deep cherry red in colour, and whose presence is the perfect expression of the fruit it is made from. The mouthfeel is full and creamy, supported by abundant but well matured tannins. Fine woods on the palate and an especially long, fresh and cedary finish.

Its Tempranillo grapes, which make up 80% to 90% of the wine, come from six hectares of the calcareous soil of the olive tree vineyard terrain just opposite the winery, whose stocks are over 20 years old; the Graciano grapes that complement the Tempranillo (10% to 20%) grow on the alluvial soil of the 'San Gregorio Grande' plot, whose stocks were planted in 1979.

Contino Viña del Olivo is painstakingly made in wooden vats offering 8,000 kg of capacity. The must undergoes malolactic fermentation in new French, American and Hungarian oak barrels in which the wine remains for 16 to 18 months before bottling.

CONTINO GRACIANO

Since 1994, Contino has made a pioneering effort to rescue the Graciano variety from oblivion in the Rioja region. Contino Graciano is a 100% monovarietal wine. A wine with an intense, vivid color, deeply aromatic, imbued with the spirit of a wine of northern Spain, Atlantic in character, fresh and complex.

Contino Graciano is produced with grapes from a single vineyard plot. The fruit from the 3.7-hectare 'San Gregorio' plot, grown and allowed to ripen over pebbles each season for the past 25 years, is manually selected after harvesting. The must undergoes alcoholic fermentation in wooden vats, followed by malolactic fermentation in new Hungarian and French oak barrels, where the wine remains for a maximum of 15 months before bottling.

Like our Viña del Olivo and Gran Reserva wines, Contino Graciano is only made in years when the harvest is considered excellent on this estate.