



CONTINO GARNACHA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Garnacha.

Alcohol: 13,96 %

Reposo: 12 meses en 12 barricas de 500 litros y en un fudre de 2.000 litros. 4 meses en hormigón.

Capacidad de Guarda: 8 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 - 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Hermoso color rojo cereza picota madura, luciendo un ribete granate intenso, vivo y brillante.



Contino Garnacha es un vino afrutado y muy elegante, con delicadas notas de bajo monte, hierbas balsámicas, fruto del terruño especial de la Finca San Rafael.



En boca se muestra amplio, mineral y salino. Con una excelente acidez, taninos sedosos y muy bien integrados, que hacen de él un vino equilibrado y fresco.



Excelente con cordero, embutidos, caza de pluma, estofados, arroces de carne, carnes rojas a la parrilla.

Las uvas para Contino Garnacha proceden de las parcelas de San Gregorio Encina (viñedo plantado entre los años 1976-1982) y Viña Laserna (plantado en 2016). Ambas parcelas con una altitud de 420 y 400 metros respectivamente. Ambos suelos son arcillo-calcáreos, con pedregosidad media-alta.



La Bodega

Contino, el primer château de la Rioja nace en 1973 impulsado por la bodega centenaria CVNE y los propietarios de la finca de 62 hectáreas situada en la Rioja Alavesa. La historia de la propiedad se remonta al siglo XVI y queda recogida en su mismo nombre. El "contino" era aquel oficial encargado de una guardia de un centenar de soldados que velaban "de contino" por la familia real desde los tiempos de los Reyes Católicos. Cuenta la tradición que San Gregorio, el santo protector de los viñedos, pasó por las tierras de esta misma finca riojana, y así su figura aparece en el anagrama de esta bodega.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com