



CONTINO GRACIANO

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Graciano.

Alcohol: 13,58 %

Reposo: 1 mes en hormigón puro y 24 meses en bodega de roble francés de segundo uso.

Capacidad de Guarda: 20 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 - 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo picota, muy intenso, vivo y brillante.



En nariz, encontramos notas de fruta negra, característicos de la calidez de la añada. Destacan intensos aromas de ciruela negra, y flor de brezo sobre un fondo mineral y balsámico, con recuerdos de chocolate y tabaco.



En boca, graso con acidez agradable y equilibrada. Acompañando notas características de la variedad, encontramos hierbas aromáticas como el romero en retronasal. Todo esto, unido a un final de boca envuelto por taninos sedosos que nos recuerdan a su periodo de crianza en bodega, hacen que el vino sea de trago largo y agradable.



Excelente con Caza, asados, aves y quesos curados.

Vendimia manual en nuestros viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas procedentes de San Gregorio, viñedo de graciano (3.7 ha) plantado en 1979, con característico suelo arcillo-calcáreo. Lo que ofrece a esta variedad una madurez completa conservando su acidez característica.



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