



CONTINO VIÑA DEL OLIVO

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 90% Tempranillo, 10% Graciano.

Alcohol: 13,8 %

Reposo: 18 meses en bodega de roble francés 70%, estadounidense 20% y húngaro 10%.

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 - 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Cereza picota con ribetes púrpura y seno de capa alta.



Muy buena intensidad en Nariz incluso a copa parada, combinando especias de maderas nobles con una fruta negra madura de tipo mora y ciruela, pero con notas de cassis y un fondo balsámico que recuerda al chocolate mentolado y pimienta negra.



Boca equilibrada y sabrosa, amplio y carnoso en el paladar, buena longitud final y potente fruta en retronasal. Gran vino que aun crecerá en botella.



Se recomienda acompañar con Jamón bellotero, Carnes rojas y de caza, Estofadas y Quesos duros.

Selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela del Olivo (ejemplar cercano a los 700 años de edad) que vendimiados en cajas con sumo cuidado, fermentaron en Tinajas de roble francés de 100 Hl. a temperaturas de 28° a 30°C durante 10 días, tras otros 10 días de maceración, la fermentación maloláctica tuvo lugar durante 15 días en barricas nuevas de roble francés y la crianza se mantuvo en esos robles nuevos: francés 70%, americano 20%, y húngaro 10%, por espacio de 18 meses, con trasiegos cada 6 meses y completándose con un proceso de reducción en botella hasta su salida al mercado (no menos de un año).



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