



CONTINO RESERVA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 85% Tempranillo, 10% Graciano, 5% Garnacha y Mazuela.

Alcohol: 14,08 %

Reposo: 24 meses en bodega de roble 60% francés y 40% americano, más 24 meses en botella.

Capacidad de Guarda: 12 años

Temperatura de Servicio: Servir a 16 - 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Rojo rubí, limpio, de capa media.



Nariz de frutos rojos y vainillas, intensa.



En boca es amplio, sabroso, con sensación cálida y de largo post gusto, muy redondo, equilibrado.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas, Asadas, Aves de caza y Quesos.

Procedente de uvas bien seleccionadas, en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente de nuestros propios viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas que tras el despalillado fermentaron en depósitos de acero inoxidable de 12,000 litros a 28-30°C y que tras una maceración post fermentativa de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica. Se sigue con un trasiego a barricas ya usadas de roble americano 40% y francés 60% donde permanecerán dos años, crianza que se completa con un año en botella envejeciendo en los calados hasta su salida al mercado.



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.