



Contino Viña del Olivo

Bodega: **Contino**

D.O.C. Rioja

Tempranillo 90%, Graciano 10%

Elaboración

Selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela del Olivo (el cual es cercano a los 1000 años de edad) que vendimiados en cajas con sumo cuidado fermentaron en tinajas de roble francés 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, completándose con un proceso de reducción en botella de un año.

Nota de cata

Color: Rojo cereza picota, capa alta, muy juvenil.

Nariz: Fruta negra madura (moras, ciruela negra...) con fondo terroso, mineral, acompañado de matices tostados (cacao) que aportan complejidad.

En boca carnosa, tánica, pero con elegancia y buen potencial de guarda largo y fresco.

Formatos: 75cl, 1,5l

Graduación: 14,40%