

Información Técnica CONTADOR 2017



SALIDA AL MERCADO:	Septiembre 2019
COSECHAS ANTERIORES:	1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2014, 2015 y 2016
FINCAS DE PROCEDENCIA:	La Nava, El Bardallo, El Sauco, El Bombón, La Rad, La Canoca, La Tejera, Las Paulejas, La Vizcarra, San Juan, Los Corrales, El Bosque
MUNICIPIOS:	San Vicente de la Sonsierra
REGIÓN:	Rioja
VARIETADES DE UVA:	100 % Tempranillo

VITICULTURA

ESTILO DE PODA:	En vaso
CULTIVO:	Secano
IRRIGACIÓN:	No
COSECHA EN VERDE:	Sí
PRODUCCIÓN POR CEPA:	0,3 Kg.
VENDIMIA:	Del 26 de Septiembre al 6 de octubre

ELABORACIÓN

DESPALILLADO:	Sí
ESTRUJADO:	No
FERMENTACIÓN:	Tinos de madera de roble
CRianza ESTIMADA:	20 meses
TIPO DE BARRICAS:	Barricas nuevas 100% roble francés.
CLARIFICACIÓN:	No
EST. POR FRÍO:	No
FILTRACIÓN:	No

ANÁLISIS

ALCOHOL:	15,15 %
ACIDEZ TOTAL:	5,76 g/l
PH:	3,50

PRODUCCIÓN

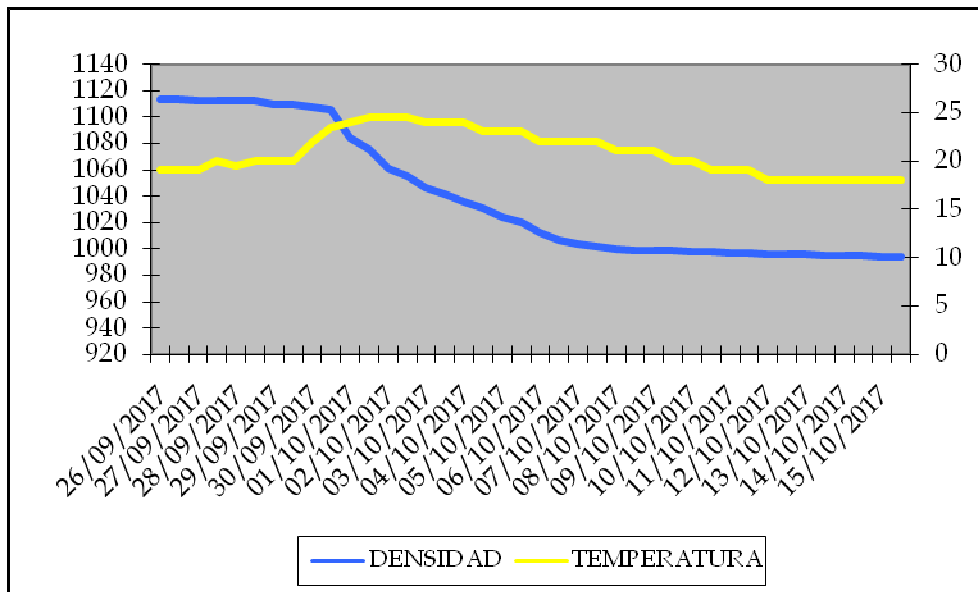
6.000 botellas

ELABORACIÓN

Contador 2017 es el resultado del ensamblaje de la selección de uvas que fermentaron en los siguientes tinós:

TINO N°	CAPACIDAD	TIPO	LITROS VINO YEMA	% TOTAL
19	1.000 L	Troncocónico	750 L	16%
20	2.000 L	Troncocónico	1.550 L	33%
23	900 L	Rotatorio	700 L	14%
24	900 L	Rotatorio	600 L	13%
26	900 L	Rotatorio	550 L	12%
27	900 L	Rotatorio	550 L	12%
Total			4.700 L	

Detallamos a continuación los datos medios obtenidos durante el seguimiento de las fermentaciones:



Se puede observar en las gráficas que todas las fermentaciones se iniciaron después de un periodo de maceración en frío, con la uva alrededor de los 17 °C, de 6 días. Cuando empezaron las fermentaciones se desarrollaron de forma suave y constante con unas temperaturas controladas de entre 20°C y 24°C, y duración media de 11 días. Las maceraciones se prolongaron durante 3 días.

Contador 2017 es un 100% Tempranillo. En los siguientes gráficos podemos observar las características de las parcelas, fechas de vendimia y porcentajes según la parcela de procedencia:

PARCELA	TIPO DE SUELO	VARIEDAD	FECHA VENDIMIA
La Rad	Arcillo calcáreo rico en cascajos	Tempranillo	02/10/2017
El Bardallo	Arcillo calcáreo	Tempranillo	03/10/2017
La Tejera	Arcillo calcáreo	Tempranillo	05-06/10/2017
La Nava	Arcillo calcáreo	Tempranillo	05-06/10/2017
El Bombón	Arcillo calcáreo rico en cascajos	Tempranillo	28/09/2017
Los Corrales	Arcillo calcáreo poco profundo	Tempranillo	26-27/09/2017
El Bosque	Ladera pronunciada, suelo muy pobre	Tempranillo	26-27/09/2017
Las Paulejas	Arcillo calcáreo	Tempranillo	26-27/09/2017
Vizcarral	Arcillo calcáreo poco profundo	Tempranillo	26-27/09/2017
San Juan	Ladera pronunciada, suelo muy pobre	Tempranillo	26-27/09/2017
La Canoca	Arcillo calcáreo	Tempranillo	01/10/2017
El Sauco	Aluvial	Tempranillo	28/09/2017



CONTADOR 2017	
PARCELA	% PARCELA
LA NAVA	19%
EL BARDALLO	18%
EL SAUCO	14%
EL BOMBÓN	11%
LA RAD	9%
LA CANOCA	6%
LA TEJERA	5%
LAS PAULEJAS	4%
LA VIZCARRA	4%
SAN JUAN	4%
LOS CORRALES	3%
EL BOSQUE	3%

En esta añada 2017 se seleccionaron 12 viñedos, anteriormente citados, porque eran los que tenían los racimos que presentaban las condiciones idóneas para elaborar nuestro vino más emblemático. Esta selección se hace, sobre todo, buscando el perfecto equilibrio entre acidez, grado alcohólico y tanino. En su momento de recogida las uvas estaban en un estado óptimo.

Nota de Cata

Contador 2017 presenta un color rojo picota con capa muy cubierta y brillante.

En nariz es profundo, tiene notas de frutas rojas y negras muy maduras, destacan las hierbas aromáticas (tomillo, romero, lavanda, hinojo). Muestra un marcado carácter mineral con trasfondo de maderas muy finas.

En boca es potente, además de muy voluminoso. Destaca un gran equilibrio entre fruta y roble. Postgusto final largo e intenso. Muy maduro y sabroso. Una profundidad altísima. Gran balance. Interminable.