

## Información Técnica CONTADOR 2011



<b>SALIDA AL MERCADO:</b>	Septiembre 2013
<b>COSECHAS ANTERIORES:</b>	1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2007, 2008, 2009 y 2010
<b>FINCAS DE PROCEDENCIA:</b>	El Hoyo Barbera, El Bardallo, El Bosque, Hoyo Ábalos, San Juan, Corrales, El Bombón, Murmurón y El Sauco
<b>MUNICIPIOS:</b>	San Vicente de la Sonsierra, Ábalos y Labastida
<b>REGIÓN:</b>	Rioja
<b>VARIETADES DE UVA:</b>	94 % Tempranillo, 3 % Graciano y 3% Mazuelo

### VITICULTURA

<b>ESTILO DE PODA:</b>	En vaso
<b>CULTIVO:</b>	Secano
<b>IRRIGACIÓN:</b>	No
<b>COSECHA EN VERDE:</b>	Sí
<b>PRODUCCIÓN POR CEPA:</b>	0,5 Kg.
<b>VENDIMIA:</b>	Del 29 de Septiembre al 8 de octubre

### ELABORACIÓN

<b>DESPALILLADO:</b>	Sí
<b>ESTRUJADO:</b>	No
<b>FERMENTACIÓN:</b>	Tinos de madera de roble
<b>CRianza:</b>	18 meses
<b>TIPO DE BARRICAS:</b>	Barricas nuevas 100% roble francés.
<b>CLARIFICACIÓN:</b>	No
<b>EST. POR FRÍO:</b>	No
<b>FILTRACIÓN:</b>	No

### ANÁLISIS

<b>ALCOHOL:</b>	15,50 %
<b>ACIDEZ TOTAL:</b>	5,00 g/l
<b>PH:</b>	3,7

### PRODUCCIÓN

5.700 botellas

## ELABORACIÓN

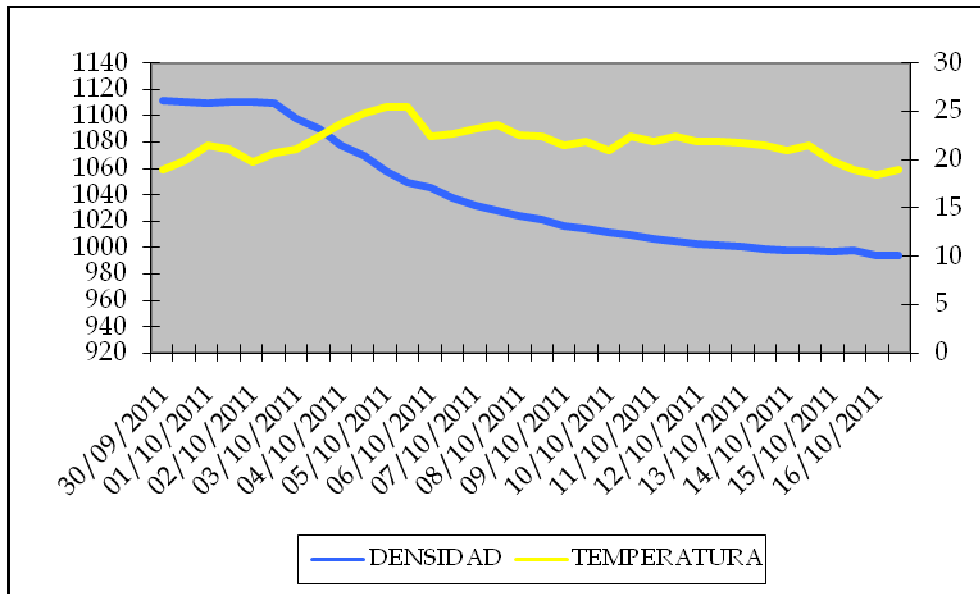
**Contador 2011** es el resultado del ensamblaje de la selección de uvas que fermentaron en los siguientes tinos y barricas de 500 litros:

TINO N°	CAPACIDAD	TIPO	LITROS VINO YEMA	% TOTAL
19	1.000 L	Troncocónico	675 L	15%
20	2.000 L	Troncocónico	825 L	18%
21	2.000 L	Troncocónico	675 L	15%
22	900 L	Rotatorio	475 L	11%
23	900 L	Rotatorio	525 L	12%
24	900 L	Rotatorio	450 L	10%
B1	500 L	Barrica	200 L	4%
B2	500 L	Barrica	200 L	4%
B3	500 L	Barrica	250 L	6%
B4	500 L	Barrica	225 L	5%
<b>Total</b>			<b>4.500 L</b>	<b>100%</b>

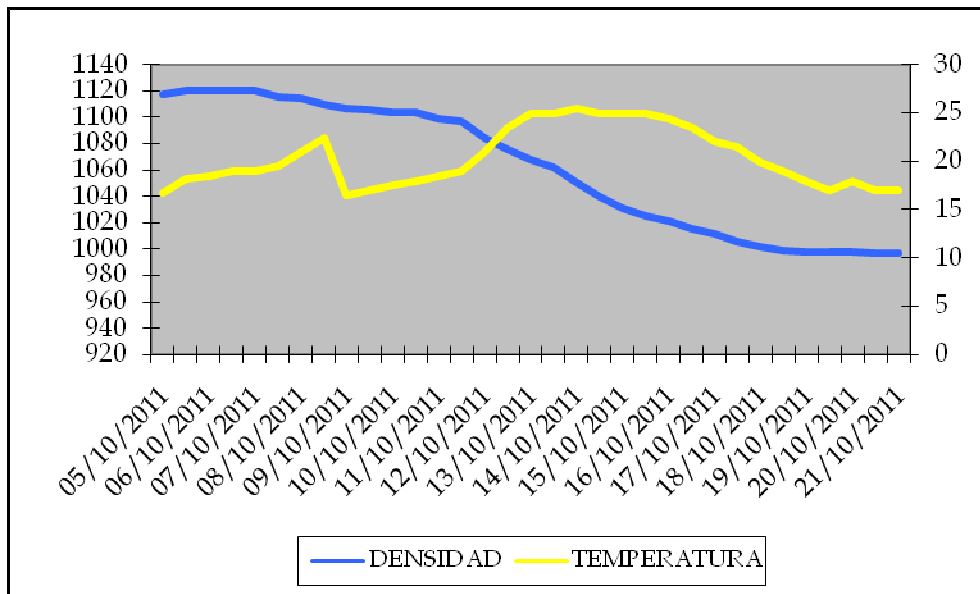
Detallamos a continuación la procedencia de las uvas encubadas, así como los datos medios obtenidos, tanto en los tinos como en las barricas, durante el seguimiento de las fermentaciones:

PARCELA	TIPO DE SUELO	VARIEDADES	FECHA VENDIMIA
Hoyo La Barbera	Arcillo calcáreo muy mineral	Tempranillo	30/09/2011
El Bardallo	Arcillo calcáreo	Tempranillo	06/10/2011
El Bosque	Pronunciada ladera, suelo muy pobre	Tempranillo	30/09/2011
Hoyo Ábalos	Arcillo calcáreo muy mineral	Tempranillo	30/09/2011
San Juan	Pronunciada ladera, suelo muy pobre	Tempranillo	01/10/2011
Corrales	Arcillo calcáreo muy mineral	Tempranillo	03/10/2011
El Bombón	Arcillo calcáreo rico en cascajos	Tempranillo	30/09/2011
Murmurón	Arcillo calcáreo	Graciano - Mazuelo	08/10/2011
El Sauco	Aluvial	Tempranillo	29/09/2011

**TINOS**



**BARRICAS**



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 15 °C, de 3 días. Cuando empezaron las fermentaciones se desarrollaron de forma suave y constante con unas temperaturas controladas de entre 20°C y 25°C, y duración media de 8 días. Las maceraciones se prolongaron durante 4 días.

El porcentaje de uvas de cada parcela y la composición varietal que conforma el ensamblaje final se muestra en los siguientes cuadros:

CONTADOR 2011	
PARCELA	% PARCELA
HOYO BARBERA	28%
EL BARDALLO	15%
HOYO ÁBALOS	10%
EL BOSQUE	10%
SAN JUAN	9%
CORRALES	9%
EL BOMBÓN	8%
MURMURÓN	6%
EL SAUCO	5%



CONTADOR 2011	
VARIEDAD	% VARIEDAD
TEMPRANILLO	94%
GRACIANO	3%
MAZUELO	3%



Partiendo de los 4.500 litros de vino yema obtenidos, después de las trasiegas y la consiguiente eliminación de lías, las mermas y el rellenado de barricas conseguimos 4.275 litros de **Contador 2011** con los que elaboramos las 5.700 botellas de esta añada.

Como cada año, para elaborar **Contador 2011**, se hizo una interpretación de la cosecha en función del año climatológico y del estado de maduración de las uvas. Según esta interpretación se fueron seleccionando los viñedos anteriormente citados porque eran los que tenían los racimos que reunían las características óptimas para elaborar nuestro vino más emblemático. Esta selección se hace, sobre todo, buscando el perfecto equilibrio entre acidez, grado alcohólico y tanino. El clima cálido de la cosecha 2011 nos condicionó para buscar los mejores viñedos que aguantaron la sequía.

### Nota de Cata

**Contador 2011** presenta un color rojo mora de elevada intensidad y brillo.

En nariz, además de frutas rojas y negras maduras, destaca el carácter balsámico y hierbas aromáticas (tomillo, romero, lavanda, hinojo). Muestra, también, un marcado carácter mineral con trasfondo de maderas muy finas y bien integradas.

En boca es fino y potente a la vez. Destaca un gran equilibrio entre fruta y roble. Postgusto final largo e intenso. Muy maduro y sabroso.