CONTINUUM è stata creata nel 2005, dopo la vendita della storica azienda vinicola di famiglia, da Tim Mondavi e sua sorella Marcia Mondavi Borger sulle pendici di Pritchard Hill, Napa Valley. I vigneti, ubicati sul monte Sage, si affacciano sulla baia di San Francisco e sono posti tra i 405 ed i 490 metri d'altezza, posizione che permette loro di evitare la coltre di nebbia oceanica e di beneficiare, però, delle brezze estive che mantengono il clima fresco portando le uve prodotte ad una maturazione ottimale. I terreni sono, per lo più, rocciosi e ricchi di minerali, ben drenanti. La gestione dei vigneti segue i dettami dell'agricoltura biologica e biodinamica. Dell'intera proprietà (70 ettari), solamente 29 sono vitati così da mantenere un perfetto equilibrio tra natura selvaggia e coltivazione garantendo la biodiversità. I vigneti sono impiantati a Cabernet Sauvignon (55% della proprietà), Cabernet Franc (30%), Petit Verdot (10%) e Merlot (5%). Il concetto di terroir per i Mondavi è composto da cinque elementi: terra, vite, sole, pioggia e mano del vignaiolo; e proprio prendendo spunto da ciò Chiara Mondavi, figlia di Tim, ha dato vita al dipinto "Light of the Vine" riprodotto poi sull'etichetta del vino che porta il nome dell'azienda: un'immagine che coglie perfettamente la bellezza miracolosa della viticoltura prendendo spunto da una vecchia vite di Cabernet Franc la cui silhouette è stata catturata su tela al tramonto.

Continuum

Varietà Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot.

Vigneti Continuum nasce da uve di proprietà coltivate nel vigneto Sage Mountain, ubicato sulle pendici di Pritchard Hill e caratterizzato da suoli rocciosi e vulcanici, che garantiscono rese esigue e frutti di grande profondità e complessità. L'età media dei vigneti è 20 anni e sono circa 40 i microappezzamenti di diversa età, esposizione ed altitudine che danno vita a questa cuvée così complessa.

Vinificazione Le uve vengono vendemmiate a mano durante la notte e selezionate sia prima che dopo la diraspatura. Una macerazione a freddo di tre giorni in fusti di rovere francese ed in vasche di cemento precede la fermentazione. Il vino rimane poi a contatto con le bucce per 20-40 giorni, e, successivamente, viene travasato per la fermentazione malolattica e per l'affinamento, che perdura per circa 20 mesi in fusti di rovere francese e, in parte, in anfore in cemento. E' bene infine ricordare che il vino non subisce né chiarifica né filtrazione prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche Dal bouquet vivace ed espressivo, caratterizzato da aromi di frutta rossa, ibisco e delicate note floreali, Continuum colpisce per il palato dominato da sentori di frutta a bacca nera intervallati da note di erbe selvatiche, spezie esotiche e grafite. I tannini sono fini e setosi ed è spiccata la mineralità. Un connubio di potenza ed eleganza.