



## La Cueva del Contador 2020

Au nez, on retrouve une note de fruits rouges frais avec des accents de groseille et de pain grillé. L'attaque est fraîche, juteuse en bouche, suivie d'une profondeur impressionnante, élégamment soulignée par les fruits et les bois précieux.

Producteur	Bodega Contador
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Rioja
Appellation	DOCa
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Tempranillo, Garnacha Tinta
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	1008260
Accord mets et vins	Grillades, Plats mijotés, Gibier, Fromage affiné, Charcuterie
Avis	Robert Parker 95/100



### Vinification

Vendange manuelle et sélection minutieuse. Fermentation à température contrôlée dans des stands en bois ouverts. Fermentation malolactique suivie d'un élevage de 20 mois en barriques françaises neuves.

### Terroir

Plus de la moitié des raisins proviennent de la parcelle de La Liende, située dans un méandre de l'Ebre à 450 mètres d'altitude. Les vignes ont été plantées il y a 45 ans. 1/3 des raisins proviennent de zones fraîches situées entre 580 et 600 mètres d'altitude. Le reste des raisins est récolté sur des coteaux en terrasses dans la région de San Vicente de la Sonsierra.

### Histoire





Lorsque Benjamin Romeo a acquis en 1995 une ancienne grotte creusée dans la roche sous le château de San Vicente de la Sonsierra (Rioja), la success story des Bodegas Contador a commencé. Benjamin, qui s'est forgé au fil du temps la réputation d'une tête de mule obsédée par la qualité, a sorti le premier millésime de La Cueva del Contador à peine un an plus tard.

