



La Cueva del Contador 2023

Robe couleur rubis intense. Franc et aromatique au nez, avec des notes florales de prune mûre et de cerise noire. Parfaitement équilibré en bouche, il présente des notes de baies rouges et noires, d'épices exotiques et une pointe de bois noble parfaitement intégrée. Voici un nouveau chef-d'œuvre d'élégance et de raffinement de Benjamin Romeo.

Producteur	Bodega Contador
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Rioja
Appellation	DOCa
Millésime	2023
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Tempranillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	1008273
Accord mets et vins	Grillades, Plats mijotés, Gibier, Fromage affiné, Charcuterie



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

Les raisins viennent de vignobles légèrement plus jeunes que ceux utilisés pour le Contador, mais dont l'âge reste respectable avec une fourchette comprise entre 40 et 60 ans. Les coteaux sont tous situés à moins de 5 km du domaine et Benjamin veille à ce que les raisins y soient directement acheminés après la vendange pour en préserver la fraîcheur. Il ne s'écoule généralement pas plus d'une demi-heure entre la récolte des raisins et leur arrivée à la bodega.

Histoire

Benjamin Romeo est considéré comme l'un des créateurs du style Rioja moderne. Il a la réputation d'être totalement obnubilé par la qualité, dans le bon sens du terme.

