La Cueva del Contador 2018

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'Suvre d'élégance et de raffinement de Benjamin Romeo.

Producteur	Bodega Contador
Type d’article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Rioja
Appellation	DOCa
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu’en 2028
Cépages	Tempranillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d’article	1008268
Accord mets et vins	Gibier, Bœuf, Volaille
Avis	Tim Atkin MW 93/100

Vinification

Vinifié en fûts de bois, puis élevé en barriques françaises neuves pendant 18 mois. Seules 11 000 bouteilles ont été produites, sans filtrage ni collage.