



La Cueva del Contador 2020

Al naso si percepisce una nota di frutta rossa fresca con accenti di ribes rosso e pane tostato. Al palato l'attacco è fresco e succoso, seguito da una profondità impressionante, elegantemente sottolineata dal frutto e dai legni pregiati.

Produttore	Bodega Contador
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Rioja
Classificazione	DOCa
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2032
Vitigni	Tempranillo, Garnacha Tinta
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	1008260
Adatto a	Carne alla griglia, Brasati, Selvaggina, Formaggi stagionati, Salumi
Valutazioni	Robert Parker 95/100



Vinificazione

Raccolta a mano e selezione accurata. Fermentazione a temperatura controllata in tini di legno aperti. Fermentazione malolattica e successivo affinamento per 20 mesi in barrique francesi nuove.

Terroir

Più della metà delle uve proviene dalla parcella La Liende, che si trova in un meandro del fiume Ebro a 450 metri sul livello del mare. Le viti sono state piantate 45 anni fa. Un terzo delle uve proviene da siti freschi tra i 580 e i 600 metri sul livello del mare. Le restanti uve sono raccolte su pendii terrazzati nella zona di San Vicente de la Sonsierra.

Storia





La storia di successo di Bodegas Contador inizia nel 1995, quando Benjamin Romeo acquista un'antica grotta scavata nella roccia sotto il castello di San Vicente de la Sonsierra (Rioja). Benjamin, che con il tempo si è guadagnato la reputazione di uomo ostinato e ossessionato dalla qualità, un anno dopo ha dato vita alla prima annata de La Cueva del Contador.

