



## Contador 2020

Colore rosso porpora denso. Un'esplosione di aromi di frutta e spezie al naso. Un gioco di eleganza, succosità e potenza con un infinito gioco di sapori sul finale.

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 2035
Vitigni	Tempranillo, Garnacha Tinta
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	1008570
Adatto a	Formaggi stagionati, Agnello, Selvaggina, Funghi, Brasati, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	Robert Parker 97/100



### Vinificazione

Raccolta a mano e selezioni multiple. Fermentazione a temperatura controllata in tini di legno aperti. Fermentazione malolattica e successivo affinamento per 20 mesi in barrique francesi nuove, selezionate personalmente da Benjamin.

### Terroir

Le uve provengono da 10 diverse parcelle con microclimi differenti. Più della metà di esse cresce tra i 550 e i 650 metri sul livello del mare e ha un'età massima di 121 anni. Il restante raccolto proviene da appezzamenti più bassi, anch'essi più giovani, con orientamenti diversi e su terreni argillosi calcarei, che enfatizzano la mineralità del vino.

### 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 testardo e ossessionato dalla qualità, un anno dopo ha messo in commercio la prima annata de La Cueva del Contador e, incoraggiato dai successi iniziali e dall'esperienza acquisita durante il periodo trascorso come maestro di cantina presso Artadi, è stato in grado di espandere continuamente la cantina. Quando la capacità della grotta si esaurì, dovette addirittura utilizzare il garage dei suoi genitori per la vinificazione. Tra tutti, è stato il vino da garage chiamato "Contador" del 2004 e 2005 a far guadagnare all'enologo una valutazione di 100 punti da parte di Robert Parker - solo il terzo enologo spagnolo nella storia a riuscirci.

