



## La Cueva del Contador 2021 (Subskription)

Il 2021 di Contador è iniziato con un inverno umido, seguito da una primavera secca. A giugno è tornata la pioggia, di cui le viti hanno beneficiato nella fase calda e secca di luglio e agosto. Contador ha avuto quindi una vendemmia che non lascia nulla a desiderare sia in termini quantitativi che qualitativi. Fedelmente al tipico rifiuto di qualsiasi compromesso, si è addirittura arrivati a sacrificare il 15% della produzione con una vendemmia verde in modo da permettere alle piante di concentrare tutta la propria forza nei grappoli migliori. È stato possibile vendemmiare tutte le parcelle al momento ottimale. Il risultato sono vini in grado di conciliare perfettamente un'immensa forza e una splendida freschezza.

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Produttore                  | Bodega Contador  |
| Categoria                   | Vino rosso   |
| Paese                       | Spagna   |
| Regione                     | Rioja  |
| Classificazione             | DOCa   |
| Annata                      | 2021   |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl  |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18°  |
| Invecchiamento              | fino a 2033  |
| Vitigni                     | Tempranillo  |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti   |
| Numero articolo             | 1008261  |
| Adatto a                    | Carne alla griglia, Brasati, Selvaggina, Formaggi stagionati, Salumi |
| Valutazioni                 | Robert Parker 94/100   |



### Vinificazione

Raccolti a mano e selezionati con cura. Fermentazione a temperatura controllata in legno aperto. Fermentazione malolattica e successivo affinamento per 20 mesi in barrique francesi nuove.

### Terroir





L'uva proviene da vigneti leggermente più giovani rispetto a quelli utilizzati per il Contador, ma che con 40-60 anni hanno comunque raggiunto anch'essi un'età ragguardevole. I vigneti si trovano tutti nel raggio di 5 km dalla tenuta e Benjamin dà molta importanza al fatto che l'uva arrivi in tenuta subito dopo la vendemmia, per mantenere la freschezza. Tra la vendemmia dell'uva e il suo arrivo alla Bodega di solito non passa nemmeno mezz'ora.

## Storia

Benjamin Romeo è considerato uno dei padri del moderno stile della Rioja. Ha fama di essere ostinatamente ossessionato dalla qualità, in senso assolutamente positivo.

