



Contador 2021

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 |
| Gradazione alcolica | 15.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2036 |
| Vitigni | Tempranillo, Garnacha Tinta |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 1008571 |
| Adatto a | Formaggi stagionati, Agnello, Selvaggina, Funghi, Brasati, Tagli di carne pregiati |
| Valutazioni | Robert Parker 96/100 |



Vinificazione

Raccolta a mano e selezione multipla. Fermentazione a temperatura controllata in legno aperto. Fermentazione malolattica e successivo affinamento per 20 mesi in barrique francesi nuove selezionate personalmente da Benjamin.

Terroir





Contador è una selezione del miglior raccolto della Bodega. A seconda dell'annata, il Tempranillo viene sostenuto con proporzioni variabili di Graciano e Garnacha. A parere di Benjamin quest'anno la qualità era così perfetta che ha utilizzato solo Tempranillo. Il 50% dell'uva proviene da 10 piccole parcelli in una zona di altitudine elevata, situata tra 550 e 650 metri sul livello del mare, piantate fino a 100 anni fa. La restante parte viene da parcelli in posizioni più basse, anch'esse molto vecchie.

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). Appena un anno dopo Benjamin, che nel tempo si è guadagnato la reputazione di persona testarda ossessionata dalla qualità, produce la prima annata de La Cueva del Contador.

Incoraggiato dai primi successi e dall'esperienza acquisita durante il suo periodo come Maestro di Cantina presso Artadi, Benjamin riesce a far crescere continuamente la propria attività. Una volta esaurita la capacità della grotta, per la vinificazione si vede addirittura costretto a utilizzare anche il garage dei suoi genitori. Ed è stato proprio quel vino prodotto in garage nelle annate 2004 e 2005 a far guadagnare al viticoltore - terzo spagnolo della storia - 100 punti Robert Parker.

