



La Cueva del Contador 2017

Rosso rubino scuro. Aperto e aromatico al naso, con note floreali, prugne mature e ciliegie nere. Perfettamente equilibrato al palato, con bacche rosse e nere, spezie esotiche e un accenno di legno pregiato squisitamente integrato. Un altro capolavoro elegante e raffinato firmato Benjamin Romeo.

| | |
|--------------------------------|----------------------------|
| Produttore | Bodega Contador |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | Rioja |
| Classificazione | DOCa |
| Annata | 2017 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 15.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2030 |
| Vitigni | Tempranillo |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 1008267 |
| Adatto a | Pollame, Manzo, Selvaggina |
| Valutazioni | Robert Parker 94/100 |



Vinificazione

Alla vinificazione in botti di legno segue l'affinamento di 18 mesi in barrique francesi nuove. Il vino al suo stato naturale e non filtrato è stato imbottigliato in soli 11'000 esemplari.

