



La Cueva del Contador 2020

In der Nase findet man eine frische rote Fruchtnote mit Akzenten von Johannisbeere und geröstetem Brot. Der Auftakt ist frisch, saftig im Gaumen, gefolgt von einer eindrucksvollen Tiefe, welche durch die Frucht- und Edelhölzer elegant unterstrichen wird.

Produzent	Bodega Contador
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Rioja
Klassifizierung	DOCa
Jahrgang	2020
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2032
Traubensorten	Tempranillo, Garnacha Tinta
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	1008260
Passt zu	Grilladen, Schmorgerichten, Wild, gereiftem Käse, Charcuterie
Bewertungen	Robert Parker 95/100



Vinifikation

Handlese und sorgfältige Selektion. Temperaturkontrollierte Fermentation in offenen Holzständen. Malolaktische Fermentation und anschliessender Ausbau während 20 Monaten in neuen französischen Barriques.

Terroir

Mehr als die Hälfte der Trauben stammt von dem Grundstück La Liende, welches in einem Mäander des Flusses Ebro auf 450 Meter über Meer liegt. Die Reben wurden vor 45 Jahren gepflanzt. 1/3 der Trauben stammen aus kühlen Lagen von 580 bis 600 Meter über Meer. Die restlichen Trauben werden in terrassierten Hanglagen in der Gegend von San Vicente de la Sonsierra geerntet.

Geschichte





Als Benjamin Romeo 1995 eine uralte, in Fels gehauene Höhle unter der Burg von San Vicente de la Sonsierra (Rioja) erwarb, begann die Erfolgsgeschichte der Bodegas Contador. Benjamin, der sich mit der Zeit den Ruf eines qualitätsbesessenen Dickkopfs erarbeitete, brachte nur ein Jahr später den ersten Jahrgang der La Cueva del Contador heraus.

