



Contador 2021

CHF 310.00 | 10 cl = CHF 41.33

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 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 parcelle in una zona di altitudine elevata, situata tra 550 e 650 metri sul il livello del mare, piantate fino a 100 anni fa. La restante parte viene da parcelle 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.

