



Contador 2020

Colore rosso porpora denso. Un'esplosione di aromi di frutta e spezie al naso. Un gioco di eleganza, succosità e potenza con un infinito gioco di sapori sul finale.

| | |
|--------------------------------|--|
| Produttore | Bodega Contador |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | Rioja |
| Classificazione | DOCa |
| Annata | 2020 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 15.0 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2035 |
| Vitigni | Tempranillo, Garnacha Tinta |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 1008570 |
| Adatto a | Formaggi stagionati, Agnello, Selvaggina, Funghi, Brasati, Tagli di carne pregiati |
| Valutazioni | Robert Parker 97/100 |



Vinificazione

Raccolta a mano e selezioni multiple. Fermentazione a temperatura controllata in tini di legno aperti. Fermentazione malolattica e successivo affinamento per 20 mesi in barrique francesi nuove, selezionate personalmente da Benjamin.

Terroir

Le uve provengono da 10 diverse parcelle con microclimi differenti. Più della metà di esse cresce tra i 550 e i 650 metri sul livello del mare e ha un'età massima di 121 anni. Il restante raccolto proviene da appezzamenti più bassi, anch'essi più giovani, con orientamenti diversi e su terreni argillosi calcarei, che enfatizzano la mineralità del vino.

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). Benjamin, che con il tempo si è guadagnato la reputazione di uomo testardo e ossessionato dalla qualità, un anno dopo ha messo in commercio la prima annata de La Cueva del Contador e, incoraggiato dai successi iniziali e dall'esperienza acquisita durante il periodo trascorso come maestro di cantina presso Artadi, è stato in grado di espandere continuamente la cantina. Quando la capacità della grotta si esaurì, dovette addirittura utilizzare il garage dei suoi genitori per la vinificazione. Tra tutti, è stato il vino da garage chiamato "Contador" del 2004 e 2005 a far guadagnare all'enologo una valutazione di 100 punti da parte di Robert Parker - solo il terzo enologo spagnolo nella storia a riuscirci.

