



La Cueva del Contador 2023 (Subskription)

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	Sottoscrizioni
Paese	Spagna
Regione	Rioja
Classificazione	DOCa
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Tempranillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	1008273
Adatto a	Carne alla griglia, Brasati, Selvaggina, Formaggi stagionati, Salumi



Vinificazione

Raccolti a mano e selezionati con cura. Fermentazione a temperatura controllata in legno aperto. Fermentazione malolattica e successivo affinamento per 20 mesi in barrique francesi nuove.

Terroir





L'uva proviene da vigneti leggermente più giovani rispetto a quelli utilizzati per il Contador, ma che con 40-60 anni hanno comunque raggiunto anch'essi un'età ragguardevole. I vigneti si trovano tutti nel raggio di 5 km dalla tenuta e Benjamin dà molta importanza al fatto che l'uva arrivi in tenuta subito dopo la vendemmia, per mantenere la freschezza. Tra la vendemmia dell'uva e il suo arrivo alla Bodega di solito non passa nemmeno mezz'ora.

Storia

Benjamin Romeo è considerato uno dei padri del moderno stile della Rioja. Ha fama di essere ostinatamente ossessionato dalla qualità, in senso assolutamente positivo.

