



## Contador 2017

Rosso rubino scuro. Al naso sprigiona sentori di ciliegie nere, note floreali, un'aromaticità concentrata dalle sfumature terrose e minerali. Compatto e perfettamente equilibrato al palato, con sapori di bacche rosse e nere, spezie esotiche e un tocco di legno pregiato squisitamente integrato. È la cuvée di eccellenza di Benjamin Romeo, un capolavoro raffinato e senza tempo dalla Rioja.

Produttore	Bodega Contador
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Rioja
Classificazione	DOCa
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.2 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2037
Vitigni	Tempranillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	1008567
Adatto a	Crostacei, Carne affumicata, Pesce
Valutazioni	Robert Parker 97/100



### Vinificazione

Alla vinificazione in botti di legno segue l'affinamento in barrique francesi nuove per 19 mesi. Il vino al suo stato naturale e non filtrato è stato imbottigliato in soli 5'000 esemplari.

