







CONTADOR CONTADOR D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto
Variedad: 100% Tempranillo.
Alcohol: 15,18%
Reposo: 20 meses barricas nuevas 100% roble francés.
Capacidad de Guarda: 20 años
Temperatura de Servicio: Servir de 17 a 19 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Contador presenta un color rojo picota con capa muy cubierta y brillante.
-  En nariz es profundo, tiene notas de frutas rojas y negras maduras y destacan los balsámicos (tomillo, romero, lavanda, hinojo). Muestra un marcado carácter mineral con trasfondo de maderas muy finas.
-  En boca es muy potente, además de tener gran volumen. Destaca un gran equilibrio entre fruta y roble. Postgusto final largo e intenso. Muy maduro y sabroso. Una profundidad altísima. Gran balance. Interminable.
-  Se recomienda acompañar con Jamón bellotero, Carnes rojas y de caza, Estofadas y Quesos duros.

Bodega
contador

La Bodega

La historia de Bodega Contador comienza en 1995 cuando Benjamín Romeo, enólogo y viticultor, adquirió una cueva centenaria excavada en la roca bajo el Castillo de San Vicente de la Sonsierra (Rioja). En 1996 hizo la primera añada de su vino "La Cueva del Contador" y comenzó a comprar viñedos para su plan de convertirse en "bodeguero" - productor de vino. En los años siguientes realizó vinificaciones a pequeña escala en la cueva y continuó adquiriendo viñedos. En 1999 realiza la primera añada de "Contador".



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com