



CONTADOR LA CUEVA DEL CONTADOR D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Tempranillo.

Alcohol: 14,80%

Reposo: 19 meses barricas nuevas 100% roble francés.

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 17 a 19 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Brillante con capa muy alta, con color rojo-morado.



En nariz es profundo y con gran volumen. Destacan las frutas rojas y negras con toques de especias, minerales y hierbas balsámicos, además de notas tostadas. Con la madera presente, fina y por integrar. Buena evolución.



En boca es potente y equilibrado en cuanto a madurez y frescura. Tiene un final muy largo y fresco. Elegante y fino. Promete larga vida.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas, Asadas, Aves de caza y Quesos.

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