

## Benjamín Romeo La Cueva del Contador 2020



Tinto



### UVAS

93% Tempranillo e 7% Garnacha

### CARACTERÍSTICAS

- E** Encorpado
-  Guardar ou Beber
-  Boa presença de madeira

### PAÍS

Espanha

### REGIÃO

Rioja

### PRODUTOR

Benjamín Romeo/Bodega Contador

### TEOR ALCOÓLICO

14,8%

### AÇÚCAR

0,23 g/l

### ACIDEZ

5,78 g/l

### PH

3,58

### DEGUSTAÇÃO

Aromas minerais com notas balsâmicas, além de frutas vermelhas e negras em compota, toques de especiarias e de tostado. Na boca, é um vinho sutil e equilibrado em termos de maturidade e frescor. O final é longo e fresco. Um vinho elegante e muito agradável.

### TERROIR

Uvas selecionadas de vinhedos de 35-55 anos de idade, com um rendimento de cerca de 1 kg de uvas por vinha, o que se traduz em concentração de fruta e de tanino.

### ELABORAÇÃO

As uvas foram desengaçadas e a fermentação foi feita em tonéis novos de carvalho francês, após a maceração a frio (cerca de 17 °C) durante 6 dias. A fermentação foi lenta, com temperatura controlada entre 20° e 25 °C durante 11 dias. O vinho passou 20 meses (crianza) em barricas novas de carvalho francês. Engarrafado sem clarificação e sem filtração.

### QUANDO BEBER

Vinho de guarda.