

Benjamín Romeo La Cueva Del Contador 2016

Tinto



PAÍS

Espanha

REGIÃO

Rioja

PRODUTOR

Benjamín Romeo/Bodega Contador

TEOR ALCOÓLICO

15%

AÇÚCAR

0,25 g/l

ACIDEZ

5,85 g/l

PH

3,58

NOTAS E PREMIAÇÕES

95 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Aromas finos e complexos, com frutas vermelhas e negras, notas minerais, balsâmicas e de especiarias, além de toques de tostados e chocolate. No paladar, é elegante, exótico e bem equilibrado em termos de madurez, madeira e frescor. Um vinho que combina elegância e potência.

UVAS

100% Tempranillo

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado

 Guardar ou Beber

O Madeira

moderada

TERROIR

As uvas são provenientes de 12 parcelas, com vinhas entre 40 e 60 anos de idade e solos argilo-calcários e aluviais.

ELABORAÇÃO

As fermentações tiveram início após um período de maceração a frio, com as uvas a uma temperatura de cerca de 18 °C, durante 2-3 dias. A fermentação foi lenta e ocorreu em barricas, com temperatura controlada entre 19 °C e 25 °C, por 6-8 dias. Crianza de 18 meses em barricas novas de carvalho francês (100%). Engarrafado sem colagem e filtração.

Produção: 11 mil garrafas