



Contador



FICHA TÉCNICA

 BODEGA CONTADOR

 D.O.Ca. RIOJA

 TINTO

 TEMPRANILLO

 FERMENTACIÓN EN TINOS DE ROBLE. CRIANZA DURANTE 20 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS

NOTA DE CATA

-VISUAL: Picota intenso, de capa alta

-AROMA: Fruta roja y negra, acompañadas de balsámicos, hierbas aromáticas, con carácter mineral, con notas a crianza muy sutil

-SABOR: Fino pero potente a su vez, con volumen, recuerdos de fruta y a roble, equilibrado, muy maduro y sabroso, con un postgusto final largo, intenso, profundo