



La Cueva del Contador



FICHA TÉCNICA

 BODEGA CONTADOR

 D.O.Ca. RIOJA

 TINTO

 TEMPRANILLO

 FERMENTACIÓN EN TINOS DE ROBLE. CRIANZA DURANTE 19 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS

NOTA DE CATA

-VISUAL: Rojo picota, de capa alta

-AROMA: Envolvente, notas acompotadas de fruta roja y negra, ligeras notas especiadas, acompañadas de recuerdos balsámicos y minerales, barrica presente pero bien integrada, con recuerdos ahumados y tostados

-SABOR: Fino, potente, ben equilibrio entre madurez y frescura, final largo y elegante