

# Coto Mayor Tinto Reserva Rioja DOCa

Jeune - apte au vieillissement - classique



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

<b>Origine</b>	<b>Cépage</b>
Rioja	
<b>Producteur</b>	<b>Type de fermeture</b>
El Coto de Rioja	
<b>Millésime</b>	<b>Maturité de dégustation</b>
<b>Taille de bouteille</b>	<b>Température de service</b>
<b>Teneur en alcool</b>	<b>Numéro d'article</b>
	15821720
<b>Culinaire</b>	<b>Élevage</b>
Gibier et gibier à plumes, grillades, fromages, plats à base de riz.	

## À PROPOS DU VIN

Les raisins Tempranillo et Graciano proviennent des propres vignobles d'El Coto. Ils poussent sur les vignes de la Finca Los Almendros et de la région de Rioja Alavesa. Le climat y est méditerranéen. La fermentation a lieu pendant 22 à 30 jours dans des cuves en inox avec une macération douce. Cela permet d'obtenir un équilibre parfait entre le fruit et le terroir. Ensuite, le vin est élevé pendant 18 mois en fûts de chêne américain neufs. Le vin vieillit encore 20 mois en bouteille pour atteindre la finesse et l'élégance.

Qualité: Un Rioja moderne avec une jeunesse fruitée époustouflante et une finale très longue et ronde.

## DESCRIPTION

### Couleur

Couleur: Rouge rubis profond.

### Aromatique

Aromatique: Nez concentré, arômes de fruits noirs mûrs à noyau, arômes fumés de barrique bien présents, vanille et cacao, belles épices poivrées, parfum terreux de champignons.

### Corps

Corps: Attaque souple et longue, harmonieuse mais complexe, tanins présents, acidité juteuse, douceur fruitée noble, bonne structure, finale finement cuirée et marquée par l'élevage.



En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)