

Coto Mayor Tinto Reserva Rioja DOCa

Jeune - apte au vieillissement - classique



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22
bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine	Cépage
Rioja	
Producteur	Type de fermeture
El Coto de Rioja	
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article
	15821720
Culinnaire	Élevage
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 terroir 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