

# El Coto Rosado Rioja DOCa

Séduisant - fruité - simple



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        |
|   | 15270724                |
| Culinnaire  | Élevage                 |
| Salade croquante avec volaille rôtie,<br>plats végétariens. |                         |

## À PROPOS DU VIN

Le tempranillo et la garnacha jouent un rôle important dans le monde des vins roses d'El Coto. Après la récolte, on procède à la macération pelliculaire puis au pressurage des raisins. La fermentation a lieu à 14 - 15°C afin de préserver les arômes primaires. El Coto est synonyme de vins honnêtes, fruités et élégants, qui offrent une qualité constante à un bon prix.

Qualité: Vin vif, moyennement corsé, avec une délicieuse persistance fruitée.

## DESCRIPTION

### Couleur

Couleur: Rose brillant, dense et chaud avec de légers reflets violets.

### Aromatique

Aromatique : Arômes mûrs et fruités de baies de groseille et de framboise se mêlent aux notes lactiques, arômes balsamiques, touche sucrée de bonbon glacé.

### Corps

Corps: Une attaque longue, souple et agréable est suivie d'une légère effervescence et d'une acidité vive, d'une agréable sensation de bouche et d'une douceur délicate.



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