

Coto Mayor Tinto Crianza Rioja DOCa

Würzig - frisch - allrounder



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Rioja	Cépage
Producteur El Coto de Rioja	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 15820522
Culinaire Variations de tapas chaudes, volaille, tartare.	Élevage



À PROPOS DU VIN

Aujourd'hui encore, la Rioja est synonyme de vin espagnol pour de nombreux amateurs de vin. Le Coto Mayor Crianza est élaboré à partir de raisins Tempranillo sélectionnés dans nos propres vignobles Alavesa et Los Almendros. Immédiatement après la récolte, le sadft est fermenté afin d'obtenir un équilibre entre le fruit et la structure. L'élevage a lieu pendant 12 à 14 mois dans des fûts américains neufs et la fermentation en bouteille pendant 6 mois complète le palais.

Variations de tapas chaudes, volaille, tartare.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Rouge cerise chaud avec des reflets violets marqués.

Aromatique

Aromatique: Nez intense, fruité et mûr, arômes de fruits rouges, notes de barrique bien présentes comme la vanille, le caramel et la cannelle, accompagnées d'une belle note épicée.

Corps

Corps: Attaque souple et étoffée, tanins présents, acidité juteuse, corps élégant et équilibré avec une forte stature.

Impression générale

Qualité: Vin étonnant, d'une grande harmonie et aux arômes persistants.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch