

Coto Mayor Rosado Rioja DOCa

Fruité - séduisant - rafraîchissant



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 15271724
Culinaire Apéritif, poisson, variations de pâtes, crevettes à l'ail	Élevage

À PROPOS DU VIN

Les rosados font partie du panorama viticole espagnol. Dans le monde des vins rosés, le grenache et le tempranillo jouent un rôle important. Les raisins proviennent du vignoble Los Almendros, le plus grand vignoble de la Rioja avec 400 ha. Au début de la transformation des raisins, on travaille avec la méthode de la saignée. Cela signifie que l'on retire 10 à 20% du moût sans pressurage. Ensuite, le moût est pré-décanté et la fermentation alcoolique se fait avec des levures et à très basse température.

Apéritif, poisson, variations de pâtes, crevettes à l'ail

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Rose saumoné brillant avec un soupçon de rosé de Provence.

Aromatique

Aromatique: Des notes expansives de baies rouges mûres, de fraise et de framboise, se marient aux prononcé arômes de fermentation à froid de bonbon glacé, une touche subtilement terreuse apporte un joli contrepoint.

Corps

Corps: Attaque veloutée et souple, acidité en filigrane, douceur fruitée séduisante, en bouche arômes délicats de baies rouges, parfaitement équilibré.

Impression générale

Qualité: Un vin rafraîchissant et un excellent compagnon pour toutes sortes de plats légers.



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