

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 15271725
Culinaire Apéritif, poissons, différentes préparations de pâtes, crevettes à l'ail.	Élevage

À PROPOS DU VIN

Un rosé élégant de la Rioja élaboré à partir de 90% de Garnacha et 10% de Tempranillo, issu du domaine Los Almendros à Ausejo. Une vinification douce par saignée et une fermentation à basse température préservent toute sa fraîcheur et révèlent des arômes intenses de fruits rouges comme la cerise et les baies. Un rosé fruité, vif et moderne, au caractère affirmé et à l'origine clairement identifiée

Apéritif, poissons, différentes préparations de pâtes, crevettes à l'ail.

DESCRIPTION

Couleur

Rose saumon clair et moyen.

Aromatique

Intensité aromatique moyenne, avec des notes de fruits rouges tels que la fraise et la framboise, complétées par des touches de bonbon glacé, de réglisse et de fines notes herbacées.

Corps

Sec, avec une acidité moyenne et de légers tanins perceptibles. Corps léger, avec des arômes de pamplemousse, de framboise, de fraise, de bonbon glacé ainsi que de fines notes herbacées. La finale est courte et marquée par une acidité vive et rafraîchissante.

Impression générale

Un rosé rafraîchissant, léger et aromatique provenant de la Rioja.



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