

EL COTO RIOJA SA

Coto de Imaz Reserva
Rioja 500ml 2019

17,10\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	12211892
	Prix licencié	14.85\$
	Conditionnement	12x500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de origen calificada (DOCa)
	Région	La Rioja
	Cépage(s)	Tempranillo 100 %
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	<2.5
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Les vignobles d'El Coto sont répartis dans toutes les sous-zones de la dénomination d'origine Rioja. L'utilisation de variétés indigènes traditionnelles ainsi que celles nouvellement autorisées nous permet de conserver toutes les caractéristiques typiques de la Rioja dans nos vins.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe cerise intense avec des reflets grenats. Nez complexe avec des arômes de fruits mûrs et de cacao. Bouche charnue, puissante et veloutée, avec des tanins mûrs et une belle acidité. Accords de gibier, viandes rouges et boeuf. Température de service : 16 à 18 °C

NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins proviennent des propres domaines de El Coto dans la région de Rioja Alta. Climat atlantique, sols ferreux et alluviaux, altitude moyenne de 450 à 500 mètres au-dessus du niveau de la mer.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Début des vendanges dans la deuxième moitié de septembre. La majeure partie de la cueillette se fait à la main. La fermentation alcoolique s'opère dans des cuves d'acier inoxydable avec une macération d'au moins 18 jours et des remontages fréquents, afin d'atteindre l'équilibre entre le fruit et le caractère tannique. 18 mois de vieillissement en barrique de chêne américain d'une capacité de 225 litres. Stabilisé en bouteille pour un minimum de 18 mois.

