

EL COTO RIOJA SA
El Coto Crianza 2020

25,40\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	3000000000000000000000000000000000
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Prévente
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Espagne
	Désignation réglementée	Denominación de origen calificada (DOCa)
	Région	La Rioja
	Cépage(s)	Tempranillo 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	moins de 2.5
	Fermeture	Synthétique ext. tire-bouchon

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

D'une belle couleur rouge rubis dense, il présente des arômes expressifs, notamment des notes de fruits rouges et des traces balsamiques. En bouche, il offre des tannins doux et ronds et une acidité vibrante, menant à un long arrière-goût. Accords: Polyvalent et facile à marier avec les plats de riz, les ragoûts et les fromages. Température de service : 16-18°C (60.8-64.4°F).

NOTES SUR LE PRODUIT

Après la fermentation malolactique, le vin a été élevé dans des fûts de chêne américain de 225 litres dans nos caves pendant au moins 12 mois.

ÉLABORATION DU PRODUIT

El Coto Organic Crianza est élaboré à partir de raisins biologiques cultivés dans des vignobles soumis à des protocoles de viticulture écologique, selon des méthodes ancestrales respectueuses de l'environnement et évitant l'utilisation de produits chimiques de synthèse. Le processus de fermentation s'est déroulé à des températures modérées et les composés polyphénoliques ont été extraits en douceur.

