

## EL COTO RIOJA SA

### El Coto Crianza 2020

**17,95\$**

\* Prix de détail suggéré



|                                                                                  |                          |                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------|
|  | Code produit             | 11254188                                 |
|  | Prix licencié            | 16.83\$                                  |
|  | Conditionnement          | 12x750ml                                 |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Produit régulier                     |
|  | Statut                   | Disponible                               |
|  | 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.

