

EL COTO RIOJA SA

Coto de Imaz Reserva Magnum 2018

43,00\$

* Prix de détail suggéré



| | |
|--------------------------|--|
| Code produit | 13762717 |
| Prix licencié | 37.31\$ |
| Conditionnement | 6x1500ml |
| 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 % |
| Pourcentage d'alcool | 13,5% |
| Couleur | Rouge |
| Taux de sucre | - de 2 |
| 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

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.

Élevage dix-huit mois de vieillissement en barrique de chêne américain d'une capacité de 225 litres. Stabilisé en bouteille pour un minimum de 18 mois.

