

Кото де Имаз Гран Резерва

Coto de Imaz Gran Reserva



EL COTO DE RIOJA

Произход

Държава	Испания
Винен регион	Риоха
Винарна	Ел Кото

Технически данни

Сортов състав	Темпранийо и Грасиано
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Технически корк
Винификация	Ферментация в съдове от неръждаема стомана за 21-30 дни, с достатъчно мацерация, за да се постигне баланс между плодови аромати и екстракция.
Отлежаване	Виното е отлежало в бъчви от американски и френски дъб за минимум 24 месеца, последвани от минимум 36 месеца отлежаване в бутилка.
Награди и сертификати	97 точки BEST IN SHOW – Decanter World Wine Awards за реколта 2012 Златен Мегал – International Wine and Spirits Competition за реколта 2011

Описание

Накратко	Най-доброто вино от Ел Кото. Гран Резерва, която запазва плодovия характер на виното като същевременно дава най-доброто от третичните аромати, типични за Риоха.
Дегустационни бележки	Брилянтен, рубинен цвят, с гранатови нюанси. Зрял и елегантен нос. Ароматното му богатство се променя и разкрива при аериране на виното. Усещат се нотки на препечен хляб и кокос, последвани от третични аромати (кожа, мокра пръст), червени и сушени плодове. Заоблено тяло, копринени танини, продължителен и сложен послевкус.
Съчетание с храна	Идеален акомпанимент за печено агнешко, дивеч или червено месо. Температура на сервиране: 16-18°C.

Бележки

