

# Rioja "Coto de Imaz" AÑADA Gran Reserva DOCa



Name:	Rioja "Coto de Imaz" AÑADA Gran Reserva DOCa
Artikel Nr.:	9210
Hersteller:	El Coto de Rioja
Herkunft:	Spanien
Region:	Rioja
Rebsorte:	100% Tempranillo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2017
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,5%
Beschreibung:	Intensiv rubinrot im Glas. Besonders ausdrucksvoll, komplex und intensiv mit Aromen von reifen roten Früchten, Kakao und Kaffee, sowie warmen Noten von geröstetem Brot. Lebhaft und vollmundig mit wunderbar eingebundenen Tanninen und feiner Struktur.
Herstellung:	Die Trauben stammen vom Weinberg bei Finca El Villar in der Rioja Alavesa. In den Bergen der Sierra Cantabria wachsen die Rebstöcke auf rund 600m über dem Meeresspiegel auf kalk- und lehmhaltigen Böden. Nach der Ernte werden die Trauben sanft gepresst und der Most fermentiert 25 Tage lang in kleinen Edelstahltanks. Nach der alkoholischen Fermentation lagert der Wein für den malolaktischen Gärungsprozess in Fässern aus französischer Eiche. Anschließend reift der Wein 24 Monate lang in handverlesenen Fässern aus französischer Eiche. Nach weiteren 36 Monaten Verfeinerung auf der Flasche entsteht ein herrlich komplexer, eleganten Wein mit klassischem, vielschichtigen Charakter.
Hersteller-information:	Bereits im Jahr 1970 erntet "El Coto de Rioja" seine ersten Trauben in der Rioja, die ersten Weine kommen jedoch nicht vor 1975 auf den Markt. Die ursprüngliche Kellerei liegt in Oyón im Südosten der Rioja Alavesa und ist noch heute in Betrieb. Durch den hohen Qualitätsanspruch, stete Innovation und Weiterentwicklung schafft es „El Coto de Rioja“ sich im Jahr 2000 als spanischer Marktführer in den Kategorien Crianza und Reserva zu etablieren, diese Position kann das Unternehmen bis heute für sich beanspruchen. Die Kellereianlagen wurden über die Jahre regelmäßig modernisiert und erweitert: mittlerweile verfügt El Coto über 12 Gebäude, die von ihren Gegebenheiten jeweils auf die Verarbeitung einer bestimmten Sorte Wein ausgelegt sind. Mit über 730 ha eigener Rebflächen ist El Coto ein bedeutender Weinanbaubetrieb in der DOC Rioja.
Servierempfehlung:	Ideal zu Wild, perfekt gebratenem Fleisch und Gegrilltem. Empfohlene Serviertemperatur 14-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5%
Lagerfähigkeit:	ca. 12-15 Jahre