

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Coto Mayor Rioja Gran Reserva 2018
Vinícola	El Coto de Rioja
Safra	2018
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo e Graciano
Teor Alcoólico	14%
Maturação	24 meses em barris de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

El Coto é a adega número 1 de Rioja, líder na elaboração de vinhos Crianza e Reserva e primeira adega espanhola a ser cotada na Bolsa de Valores.

Fundada na década de 1970 na localidade de Oyón, possui uma impressionante gama de vinhedos próprios, todos com garantia DOCa Rioja, garantindo uvas de altíssima qualidade para sua gama de vinhos.

O Coto Mayor Gran Reserva é elaborado respeitando a vinificação clássica de Rioja, sendo composto pela dupla de castas Tempranillo e Graciano. A vinificação ocorre em tanques de aço inox e leva até 30 dias até a conclusão da fermentação. Na sequência, os vinhos são encaminhados para barricas francesas e americanas, onde maturam por um período mínimo de 24 meses. Depois de engarrafado, o vinho ainda repousa 36 meses em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



CULINÁRIA

CARNES		peixe		crustáceo		ave		suíno
		cordeiro		gado		caça		curada
QUEIJOS		frescos		moles		médios		duros
DA TERRA		hortaliças		legumes		cereais		cogumelos
AMIDOS		massas		risotos		polenta		tubérculos
TEMPEROS		pimentas		ervas		especiarias		aromáticos
DOCES		oleoginosas		frutas		sobremesas		chocolate

DESCRIÇÃO costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria