

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                                                                   |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Vinho                  | Coto Mayor Rioja Reserva 2019                                                     |
| Vinícola               | El Coto de Rioja                                                                  |
| Safra                  | 2019                                                                              |
| País                   | Espanha                                                                           |
| Região                 | Rioja                                                                             |
| Tipo                   | tinto                                                                             |
| Castas                 | Tempranillo e Graciano                                                            |
| Teor Alcoólico         | 14%                                                                               |
| Maturação              | 18 meses em barricas novas de carvalho americano e pelo menos 18 meses em garrafa |
| Temperatura de Serviço | 16° a 18°C                                                                        |
| Guarda                 | até 2034                                                                          |
| Decanter               | 60 a 90 minutos                                                                   |
| Premiações             | média 4,1 Vivino                                                                  |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

<strong>El Coto</strong> é a adega número 1 de Rioja, líder na elaboração de vinhos <em>Crianza</em> e <em>Reserva</em> e primeira adega espanhola a ser cotada na Bolsa de Valores. Um dos destaques é seu <em>vinhedo La Finca Los Almendros</em> o <strong>maior</strong> de toda a denominação!<br /><br />Fundada na década de <strong>1970</strong> na localidade de Oyón, possui uma impressionante gama de <strong>vinhedos próprios</strong> que somam mais de 800 hectares, todos com garantia <strong>DOCa Rioja</strong> garantindo uvas de altíssima qualidade para sua gama de vinhos. “<em>A grandeza das coisas reside nos pequenos detalhes. Os pequenos detalhes são a essência da El Coto de Rioja</em>”.<br /><br />O <strong>Coto Mayor Rioja Reserva</strong> é elaborado para que se mostre como uma pura expressão do <em>terroir</em> riojano. Sua vinificação se dá em pequenos tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Finda a malolática espontânea, o vinho é inserido em <strong>barricas novas de carvalho americano</strong>, <strong>cuidadosamente escolhidas pela equipe enológica</strong>, onde <strong>amadurece por 18 meses</strong>. Então é engarrafado e repousa em cave por no mínimo mais 18 meses antes de ser liberado ao mercado.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e intenso

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, escoltadas por notas de chocolate amargo, especiarias picantes e doces, couro e tabaco, finalizando com delicadas nuances florais e gostosos toques amadeirados e defumados

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

intenso, de ótimo corpo e estrutura, com taninos firmes e maduros muito bem alinhados a uma acidez viva e muito salivante. O perfil de sabor comprova os descritores olfativos e o final de boca é agradável e de grande persistência

#### 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



## CULINÁRIA