

el Coto de Rioja Crianza 0.75l

» Vína



Kód produktu

SP001133

Červené tiché víno vyrobené hroznů vinné révy odrůdy 100% Tempranillo vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Rioja Alavesa - suché

Komplexní, příjemně pitelné červené víno z odrůdy Tempranillo. Na nose i patře převládají tóny zralého drobného ovoce, které jsou vhodně doplněny vanilkovými a toustovými tóny, které víno získalo během dvanácti měsíců zrání v sudech z amerického dubu o velikosti 225 l. DOCa. Barva je sytě třešňově červená s jemnými fialovými odlesky. V nose se objevují vůně červeného lesního ovoce doplněné jemnými tóny lékořice, vanilky a čokolády. Na patře je tato Crianza jemná a dobře strukturovaná. Vyjímečná rovnováha a intenzita, hedvábné. Zralé taniny dokonale doplňují ovocně jemný závěr.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

el Coto de Rioja Crianza 0.75l

» Vína

Popis

Hrozny pro Crianzu pocházejí z odrůdy Tempranillo. Pro vinifikaci jsou hrozny po přesunu do vinařství pokryty závojem oxidu uhličitého, který je chrání před jakoukoli oxidací. Od tohoto okamžiku je celý výrobní proces udržován při velmi nízké teplotě, aby byla zajištěna maximální kvalita. Následně se hrozny drtí a po dobu 15 až 20 dnů se macerují, což znamená, že jsou ponechány v kontaktu se slupkami, aby došlo k dalšímu získání barvy, chuti a taninů. Tento krok ovlivňuje konečný charakter vína a jeho strukturu. Po alkoholové fermentaci víno podstupuje proces zrání. Víno Crianza zraje minimálně 12 měsíců v amerických dubových sudech, tento krok je klíčový pro získání komplexity a získání jemných vanilkových, kořeněných a kouřových tónů, které jsou charakteristické pro vína zrající v dubu. Po zrání v sudech je víno lahvováno a dále zraje alespoň dalších 6 měsíců v lahvích, než je uvedeno na trh. Tato fáze pomáhá víno stabilizovat a integrovat chutě, což mu dodává větší jemnost a hloubku. El Coto je největší pěstitel v oblasti Rioja. I přes poměrně krátkou historii se El Coto úspěšně prosazuje v segmentu hodnotných vín z apelace s ohledem na cenu. Od počátku své existence se vinařství soustřeďuje na produkci kvalitních hroznů jako nejdůležitějšího předpokladu pro výrobu špičkových vín. Systematické investice do technologického vybavení se zhodnocují v expresivních vínech. V jeho sklepech leží 74 000 barikových sudů. Nejrozsáhlejší plochy vinic z celkového počtu 500 ha leží v provincii Alavesa. Stylově se vína s jelenem na etiketě řadí mezi sametová, jemná, s harmonickým projevem zrání v sudech. Od roku 1990 patří do společnosti vín skupiny Baron de Ley. Vinařská oblast Rioja se nachází na severu Španělska a jedním z jejích tří hlavních subregionů je Rioja Alavesa. Tento subregion se vyznačuje specifickým klimatem, půdními podmínkami a geografickou polohou, které ho odlišují od ostatních částí Rioji, kterými jsou Rioja Alta a Rioja Oriental (dříve Rioja Baja). Rioja Alavesa leží na území Baskicka a je jedinou částí Rioji, která není součástí autonomního společenství La Rioja. Nachází se na severním břehu řeky Ebro, na náhorní plošině, která přechází do Kantaberského pohoří. Leží zároveň na rozhraní mezi chladnějším atlantickým a teplejším středomořským klimatem, což vede k mírnějším teplotám a nižším srážkám než v jiných částech Rioji. Půdy jsou převážně jílovité s vysokým obsahem vápníku, což přispívá k výrobě vín s výrazným charakterem a strukturou.

Hlavní parametry

Značka	el Coto de Rioja
Druh	vína ze španělské vinařské oblasti Rioja
Původ	Rioja, Španělsko
Barva	červená
Ročník	2021
Odrůda	Tempranillo
Přívlastek	Crianza
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	1 rok, v dubových sudech, ležení na lahvi
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	Odrůdové víno révové
Výrobce	El Coto de Rioja S.A. Camino Viejo de Logroño, s/n 01320 Oyón-Oion, Álava Španělsko
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.