



El Coto Crianza

ESPAÑA - VIINIT PUNAVIINI

Raikkaan kirsikkainen ja karpaloinen tempranillo, joka toimii hyvin rasvaisten liharuokien, kuten makkaroiden kumppanina. Keskitäyteläinen, keskitanniininen viini nauttii myös kevyistä juustoista.

Rubiinipunainen viini tuoksuu raikkaan marjaiselta: hapankirsikkaa, karpalaa, puolukkaa, joita seuraa mausteita ja hento paahteisuus. Suussa kuiva, hapokas ja pehmeätanniininen, keskitäyteläinen ja nuorekas, soveltuu helposti erilaisten ruokien kumppaniksi.

Viinin valmistus: Rypäleet on kerätty Rioja Altan alueelta. Käyminen terästankeissa 20-25 päivää. Kypsytyksessä amerikkalaisissa tammitynnyreissä 12-15 kuukautta ja vähintään 6 kuukautta pullossa.

Väri: Rubiinipunainen

Tuoksu: Hapankirsikka, karpalo, puolukka, mausteet, paahteisuutta

Maku: Kuiva, hapokas, pehmeän tanniininen

Makuprofiili: Mehevä ja hilloinen

Ruokasuositus: Hapokkuus taittaa hyvin ruoan rasvaisuutta: makkarat, pizzat ja haudutetut padat, myös tomattikastikkeet

Tuottajan tiedot

El Coton viinitila on perustettu 1970 ja vaikka se on viinitilaksi varsin nuori, on se jo nyt yksi johtavista D.O.Ca -tuottajista. El Coto -viinejä viedään ympäri maailmaa, niitä löytyy Espanjan lisäksi noin 50 eri maasta. Tilan tynnyrimäärä on yksi maailman suurimmista, keskimäärin 3-vuotiaita tynnyreitä löytyy kellarista noin 70 000 kpl.

Maahantuojat: Interbrands Wines and Spirits

Maa: Espanja

Tuotantoalue: DOCa Rioja

Tuottaja: El Coto

Alkoholipitoisuus: 13.00%

Sokeripitoisuus: 3.0 g/l

Happopitoisuus: 5.3 g/l

Pullokokoko: 0.75

Korkki: Metallinen kierrekapseli

Alkon tuotenumero: 006691

Rypäleet: Tempranillo

Valikoima: Alkon valikoima, Ravintolavalikoima