



EL COTO
DE RIOJA

IMAZ GRAN RESERVA

AÑADA 2017

Elegante, Delicado y Moderno.

VARIEDADES

Tempranillo

VIÑEDO

Para la elaboración de este vino, hemos seleccionado nuestro viñedo más especial de la Finca El Villar en Rioja Alavesa. Situada en las estribaciones de Sierra Cantabria a 617 m. de altitud, el suelo de esta finca es un claro exponente de los buenos suelos de textura arcillo-calcárea de Rioja Alavesa óptimos para el cultivo de viñedo productor de uva de la más alta calidad

ELABORACIÓN & CRIANZA

Fermentación durante 25 días en pequeños tanques de acero inoxidable, con una suave maceración, alcanzando el equilibrio entre la expresión de la fruta y del terruño. Tras la fermentación alcohólica, realizó la fermentación maloláctica en barricas de roble nuevo, de origen francés.

Durante 24 meses ha tenido lugar la crianza en barrica nueva de roble francés seleccionadas por nuestro equipo de enología. Pasando a reposar en botella un mínimo de 36 meses, para conseguir su complejidad, elegancia y finura características.

NOTAS DE CATA

👁 Capa muy alta, con intenso color rubí.

👂 Destaca la elevada intensidad aromática, apreciando aromas a fruta roja, característicos de la variedad tempranillo, con un fondo de cacao y café, combinados con aromas de panadería que le aportan complejidad.

👄 Vivaz, carnoso y persistente con agradable y largo postgusto.



ALCOHOL

13,5 % vol

TEMPERATURA DE SERVICIO

14-18°C (60,8-64,4°F).

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Ideal para acompañar asados, platos de caza o carnes a la brasa.



elcoto.com