



EL COTO DE RIOJA



Coto Vintage Crianza 2011



AÑADA 2011:

Añada calificada como EXCELENTE, situando esta cosecha entre las tres con mejores parámetros analíticos desde hace 30 años. La evolución general del viñedo fue muy buena, ya que apenas sufrió la incidencia de plagas y enfermedades y mantuvo un excelente estado vegetativo y sanitario hasta el final del ciclo, a pesar de las dificultades planteadas por la sequía en algunas zonas. Esto favoreció un buen desarrollo de las fermentaciones y la obtención de vinos bien estructurados, con buen color y muy sanos, cualidades que permitían augurar vinos de alta calidad. Sumado a unos rendimientos de producción muy moderados (los más bajos de la última década tras el año 2002), ha sido factores claves para poder alcanzar por segundo año consecutivo la máxima calificación, al igual que ocurrió en las añadas 1994/1995 y 2004/2005. En los últimos treinta años solamente ocho cosechas han recibido la calificación "Excelente" en Rioja.

VARIEDAD:

100% tempranillo procedente de nuestros propios viñedos en Rioja Alavesa y Ausejo

RENDIMIENTO MEDIO:

35 HI./Ha.

VINIFICACIÓN:

Las uvas fueron especialmente seleccionadas en nuestros viñedos para la elaboración de este vino. La fermentación fue pensada para conseguir un adecuado equilibrio entre la fruta y la estructura del vino. El objetivo: obtener un vino redondo. Fresco y fácil de entender y disfrutar tras su paso por las barricas.

CRIANZA:

Hemos buscado conseguir la redondez en el vino y el adecuado tono tostado tras un reposo de 16 meses en barricas de roble americano (80%) y roble francés (20%) de 225 litros. Lo importante es conseguir el adecuado equilibrio entre la frescura de la fruta y la dulzura de las barricas utilizadas.

NOTAS DE CATA:

El vino ofrece un color cereza intenso. De aroma fino, tostado (cacao, vainilla, tabaco inglés), con notas de fruta roja madura con sutiles matices de reducción. Boca amplio, redondo, graso, excelente complejidad de fruta roja y finos toques tostados del roble; elegante y largo.

MARIDAJE:

Perfecto con carnes blancas, pasta, bacalao, ternera y quesos frescos. Temperatura de servicio: 16-18°C (60,8-64,4°F).