



EL COTO DE RIOJA

Coto de Imaz G.Reserva 2005



AÑADA 2005:

Añada calificada como **EXCELENTE**.

En general el viñedo experimentó un buen desarrollo a lo largo del ciclo vegetativo, gracias a una climatología favorable para la obtención de una cosecha de alta calidad, destacando especialmente el perfecto estado sanitario que han presentado todas las variedades de uva.

VARIEDAD:

100% Tempranillo de nuestros propios viñedos en Cenicero (Rioja Alta).

RENDIMIENTO MEDIO:

40 Hl./Ha.

VINIFICACIÓN:

En tanques de acero inoxidable durante 21-30 días, con la maceración justa para alcanzar el equilibrio entre fruta y extracto.

CRIANZA:

El vino ha sido criado en barrica Americana y francesa por un mínimo de 24 meses, seguidos de un mínimo (que siempre excedemos) de 36 meses de afinado en botella.

NOTAS DE CATA:

Color rubí brillante, con tonos teja. Maduro y elegante, su riqueza aromática es cambiante y sutil, desnudándose a medida que el vino respira. Notas tostadas y de coco que se suceden por aromas terciarios (cuero, tierra húmeda), y de fruta roja y frutos secos. Taninos redondos y asedados, retrogusto complejo y persistente.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar el cordero lechal asado, la caza o la carne roja. Temperatura de servicio: 16-18°C (60,8-64,4°F).