vinetur

Descubre el estuche Coto de Imaz Reserva y Gran Reserva: los vinos premium para regalar (y acertar) este Día del Padre

El Coto de Rioja, el mayor viticultor de la D.O.Ca Rioja, presenta un formato especial compuesto por dos botellas de Coto de Imaz Reserva y Gran Reserva, una opción ideal para sorprender a los papás el próximo 19 de marzo

martes 27 de febrero de 2024

ESCRITO POR MARÍA RAMÍREZ

La icónica marca de Rioja apuesta por dos vinos tintos criados en barrica de roble y afinados posteriormente en botella, con una filosofía de elaboración basada en el viñedo donde prima la finura,

la elegancia y la calidad.



El próximo 19 de marzo se celebra el Día del Padre, la ocasión perfecta para sorprender a los papás con un detalle de lo más especial. Si todavía no tienes tu regalo y quieres huir de los clásicos perfumes, camisas o corbatas, **El Coto de Rioja** te propone una opción con la que acertarás seguro: el **nuevo estuche Coto de Imaz Reserva y Gran Reserva.**

Este formato especial, perfecto para paladares gourmet, está compuesto por dos de los productos más icónicos de El Coto de Rioja. La línea **Coto de Imaz**, que únicamente produce vinos de las categorías Reserva y Gran Reserva, apuesta por una **filosofía de elaboración basada en el cuidado del viñedo como fuente fundamental de la calidad.**

Coto de Imaz Reserva, un vino potente y equilibrado

Por un lado, **Coto de Imaz Reserva** es un vino tinto reserva de carácter aterciopelado, que se caracteriza por su sabor potente a la par que equilibrado. De un color cereza intenso con borde granate, este vino elaborado con **uva de la variedad Tempranillo** disfruta de una buena acidez y riqueza de aromas, destacando especialmente las notas de fruta madura y cacao fino.

Para conseguir la elegancia que le caracteriza, la crianza de este vino tiene lugar durante **18 meses en barricas de roble americana de 225 litros**, especialmente seleccionadas por los enólogos, seguido de un **reposo en botella de otros 18 meses.**

Coto de Imaz Reserva ha sido reconocido en numerosos certámenes y es ideal para degustar en celebraciones como el Día del Padre, **acompañando a platos de caza o carnes rojas.**


IMAZ 1548
COTO
DE IMAZ
COTO DE IMAZ
RESERVA
Embotellado en la Propiedad
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Coto de Imaz Gran Reserva, un vino elegante, complejo y persistente

Por otro lado, **Coto de Imaz Gran Reserva** es un vino tinto maduro, consistente y potente, **elaborado con uva de la variedad Tempranillo y Graciano**. Con un color brillante y tonos teja, este vino destaca por su carácter amable y sedoso, que evoca notas tostadas y de coco que se suceden por aromas a fruta roja y frutos secos. En boca es redondo, con un retrogusto complejo y persistente.

Este vino gran reserva se elabora en **depósitos de acero inoxidable durante 21-30 días**, con la maceración justa para alcanzar el equilibrio perfecto entre fruta y extracto. Asimismo, su crianza se produce en **barrica americana y francesa por un mínimo de 24 meses**, seguidos de un **mínimo de 36 meses de afinado en botella.**

El resultado es un vino complejo ideal para **maridar con cordero lechal asado, carne de caza o carne roja.** Gracias a su calidad, Coto de Imaz Gran Reserva es **uno de los vinos más premiados de la bodega**, habiendo recibidoen sus últimas añadas 97 y 95 puntos por la prestigiosa revista Decanter (2022 y 2019), o medallas de oro en el International Wine Challenge (2018) o el International Wine & Spirit Competition (2017).


COTO
DE IMAZ
COTO DE IMAZ
GRAN RESERVA
Embotellado en la Propiedad
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
YA EN EL SIGLO XVI, LOS MONJES DE IRACHE CULTI
VABAN LA VIÑA Y ELABORABAN EXCELENTES VINOS
EN EL RECINTO FORTIFICADO
IMAZ 1548

En la etiqueta de los vinos de Coto de Imaz está representado el monasterio de Imaz, propiedad de la bodega. Se trata de un guiño a los monjes que, ya en el siglo XVI, cultivaban su propia viña, una filosofía que a día de hoy sigue siendo la base de los reservas de la marca.

El estuche Coto de Imaz Reserva y Gran Reserva tiene un **PVPR de 27,50€** y puede adquirirse en tiendas especializadas o en la tienda online.