

Viura Blanco el Coto de Rioja 0.75l

» Vína



EL COTO DE RIOJA

Kód produktu

SP001125

Bílé tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Viura vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Rioja - Baja - suché

Víno vyrobené z vybraných, ručně sbíraných hroznů odrůdy Viura z vinařské oblasti D.O.Ca. Rioja. Barva je světle žlutá, se zlatavými až zelenkavými odlesky. Ve vůni je cítit intenzivní aroma zelených jablek a květin. Chuť je plná, svěží, ovocitá s příjemnou kyselinkou a květinovou dochutí.

Světle slámově žlutá barva se zlatavými až zelenkavými odlesky. Ve vůni krásné intenzivní aroma zelených jablek, hrušek, květin a žlutého ovoce. Chuť je středně plná a ovocná. Příjemně svěží kyselinka spolu s ovocným charakterem umocňuje vitalitu vína a svádí k dalšímu napití. Toto svěží a delikátní víno je vynikající "solo" nebo k plodům moře nebo salátu s kozím sýrem.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Viura Blanco el Coto de Rioja 0.75l

» Vína

Popis

Po sběru jsou hrozny okamžitě chlazeny v inertní atmosféře. Od tohoto okamžiku je celý výrobní proces udržován při velmi nízké teplotě, aby byla zajištěna maximální kvalita a jemnost aromat. Po příchodu do vinařství jsou hrozny chráněny před jakoukoli oxidací závojem oxidu uhličitého. Tento stejný plyn se používá k okamžitému chlazení hroznů před lisováním. Lisování, které se provádí v pneumatikách lisech, je následováno procesem sedimentace a čiření. Pomocí přírodních inertních látek jsou nečistoty ve víně strhávány ke dnu nádoby a potom odstraněny spolu s kaly při stáčení vína a to při velmi nízké teplotě. Jakmile jsou mošty vyčištěny, probíhá alkoholická fermentace, taktéž při velmi nízké teplotě. To podporuje tvorbu aromat bílého ovoce, kterým se El Coto Blanco vykazuje. Následuje zrání v nerezových tancích po dobu 2-3 měsíců a hotové víno se lahvuje. El Coto je největší pěstitel v oblasti Rioja. I přes poměrně krátkou historii se El Coto úspěšně prosazuje v segmentu hodnotných vín z apelace s ohledem na cenu. Od počátku své existence se vinařství soustřeďuje na produkci kvalitních hroznů jako nejdůležitějšího předpokladu pro výrobu špičkových vín. Systematické investice do technologického vybavení se zhodnocují v expresivních vínech. V jeho sklepech leží 74 000 barikových sudů. Nejrozsáhlejší plochy vinic z celkového počtu 500 ha leží v provincii Alavesa. Stylově se vína s jelenem na etiketě řadí mezi sametová, jemná, s harmonickým projevem zrání v sudech. Od roku 1990 patří do společnosti vín skupiny Baron de Ley. Rioja Baja, nyní oficiálně známá jako Rioja Oriental, je jednou ze tří nejvýchodnějších podoblastí jihovýchodně od hlavního města regionu Rioja, Logroña v severním Španělsku. Vinice se nacházejí převážně jižně od řeky Ebro. Na rozdíl od oblastí Rioja Alta a Rioja Alavesa se Rioja Baja nachází v nižších nadmořských výškách a má teplejší a sušší klima. Zatímco v západních částech Rioji dominuje klimatu chladný Atlantik, v Rioji Oriental najdeme podstatně teplejší, téměř středomořské podnebí. To je způsobeno její blízkostí k oblasti Středozemního moře, což vede k vyšším teplotám a nižším srážkám. Zároveň jsou půdy méně chudé. Réva zde zapouští kořeny v naplaveninách s vysokým podílem jílu, písku a železitého jílu. V důsledku mají vína zde vyrobená vyšší obsah alkoholu a nižší aroma a kyseliny.

Hlavní parametry

Značka	el Coto de Rioja
Druh	vína ze španělské vinařské oblasti Rioja
Původ	Rioja, Španělsko
Barva	bílá
Ročník	2024
Klasifikace původu	DOCa & Denominación de Origen Calificada
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v nerezových nádobách
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	Odrůdové víno révové
Výrobce	El Coto de Rioja S.A. Camino Viejo de Logroño, s/n 01320 Oyón-Oion, Álava Španělsko
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.