

El Coto Garnacha (2016)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas El Coto de Rioja
Nombre	El Coto Garnacha
Año	2016
Uvas	Garnacha (100 %)
Ubicación	España > La Rioja > Rioja
Clasificación	DOCa Crianza
Categoría	Vino Tinto
Precio	6,95 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.50 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vinificación:
La fermentación alcohólica se realiza a 25°C de temperatura, con suaves extracciones de los compuestos polifenólicos. Realiza fermentación maloláctica.

Envejecimiento:
Crianza de 12 meses en barricas de roble americano.

VIÑEDO

Viticultura Nombre:
Los Almendros.

Cosecha:
La cosecha se realiza en el punto óptimo de madurez aromática, primando la búsqueda de los delicados matices propios de la variedad

REFERENCIAS

Web <http://www.elcoto.com/vinos/el-coto/garnacha/18/es>



COMENTARIO

Comentario Situada en Oyón, El Coto de Rioja se fundó en 1970, por lo que cuenta con casi medio siglo de vida, tiempo durante el cual se ha convertido en una de las marcas vinícolas de referencia en Rioja, donde ha desarrollado toda su trayectoria.

Tras la construcción del edificio original de bodega en el año 1976, las instalaciones se ampliaron 20 años después con el fin de satisfacer el aumento de la demanda existente. Esta mejora, que actualmente se traduce en doce pequeños edificios independientes, provocó que en el año 2000 El Coto se convirtiera en la marca líder del mercado español por volumen de ventas.

En 2004 la casa obtuvo otro hito: la certificación de la Finca Los Almendros como la de mayor extensión de toda la D.O.

Actualmente, los retos de El Coto de Rioja están centrados en la construcción de una nueva bodega en la Finca Carbonera, destinada a la vinificación de las variedades blancas que se cultivan en ella.

En cuanto a su filosofía, El Coto de Rioja trata de respetar la elaboración tradicional, de modo que sus depósitos (de 50.000 litros) tienen bocas muy amplias para imitar la tradicional elaboración en lagares abiertos. Respecto a su parque de barricas, compuesto por 70.000 unidades, está considerado el mayor del mundo.

El Coto de Rioja cuenta con ocho fincas distribuidas por todas las subzonas de la D.O. En total suman 730 hectáreas de viñedo en propiedad, lo que convierte a esta bodega en la de mayor superficie de viñedo propio de Rioja.

En Rioja Alta el viñedo se centraliza en Cenicero y alrededores. Aunque más cercanos al valle son en general viñedos a cierta altitud, garantizándose largas horas de exposición al sol.

En Rioja Alavesa cuentan con viñedos en Elvillar de Álava, Yécora y Oyón. Son en su mayoría viñedos viejos resguardados por la Sierra de Cantabria, y están divididos en pequeñas parcelas de terreno. Entre todos estos viñedos destaca Carbonera, el que está plantado a mayor altitud de Rioja (840 metros de media).

A lo largo de su historia, El Coto de Rioja ha obtenido más de 500 premios y medallas por sus vinos. El último de ellos, y uno de los más importantes, ha sido el Premio a la mejor bodega española del año 2016 en el International Wine & Spirit Competition (IWSC), uno de los galardones más prestigiosos de la industria vinícola a nivel internacional.

CATAS (2)

Fecha **26 de febrero de 2020**
Catador **Curso De Cata**
Puntuación **81.0**

El Coto Garnacha (2016)

Visual Color rojo cereza con ribete rubí. Capa media. Limpio y brillante. Glicérico con buena capa.

Olfato Baja intensidad aromática mostrándose bastante plano olfativamente. El primer golpe de nariz te recuerda el olor a ozono, aromas lácteos muy suaves que recuerdan la tarta de queso con frambuesa y mora. También da alguna nota de mueble viejo.

Boca Ataque suave, algo acuoso, equilibrado. Paso corto por boca, con una buena acidez y taninos muy domados, casi imperceptibles.
Persistencia final: 2

Fecha 22 de enero de 2020

Catador Curso De Cata

Puntuación 82.0

Platos Ideal para acompañar embutidos, tapas y platos de carne roja.

Visual Color rojo cereza picota. Capa media. Limpio y brillante. Presenta una bonita lágrima.

Olfato Baja intensidad olfativa, en parte debido a estar mas frío de la cuenta. Hay que esperar a agitar bien la copa para percibir aromas de mora, balsámicos y algún recuerdo de cacao.

Boca Entrada algo abocada, paso medio con cuerpo medio, taninos domados y buena acidez. Poca presencia de su crianza en barricas de roble americano.
Persistencia final: 3

Asociación Enológica Cultural
WINE LOVERS
CLUB DE CATA
TORREJÓN

BOTELLAS SACADAS (4)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
22/01/2020	Consumido	6,90€	Curso de Cata de Vinos 2019/20
22/01/2020	Consumido	6,90€	Curso de Cata de Vinos 2019/20
26/02/2020	Consumido	6,90€	Curso de Cata de Vinos 2019/20
26/02/2020	Consumido	6,90€	Curso de Cata de Vinos 2019/20