

El Coto Garnacha (2016)

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 mejoría, 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 (1)

Fecha **22 de enero de 2020**
Catador **Curso De Cata**
Puntuación **82.0**

El Coto Garnacha (2016)

- 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

BOTELLAS SACADAS (2)

| FECHA DE SALIDA | TIPO DE SALIDA | PRECIO DE SALIDA | RECEPTOR |
|-----------------|----------------|------------------|-----------------------|
| 22/01/2020 | Consumido | 6.95 € | Curso de Cata 2019/20 |
| 22/01/2020 | Consumido | 6.95 € | Curso de Cata 2019/20 |

