



## EL COTO DE RIOJA

### EL COTO BLANCO

#### VARIEDADES

Viura, Verdejo y Sauvignon Blanc.

#### VINIFICACIÓN

Uvas procedentes de la Rioja Alta y de nuestro viñedo Finca Carbonera, el viñedo a mayor altura de toda la DOC Rioja (840 m). Las uvas se refrigeran de manera instantánea en atmósfera inerte. Desde ese momento, todo el proceso de elaboración se mantiene a muy baja temperatura para obtener la máxima calidad y finura de aromas.

A su llegada a la bodega, las uvas se protegen de toda oxidación con una cortina de gas carbónico. Este mismo gas se utiliza para la refrigeración instantánea de las uvas, previo al prensado. A este prensado, que se lleva a cabo en prensas neumáticas, le sucede el momento del desfangado y limpieza de los mostos a muy baja temperatura. Terminada la limpieza de los mostos, la fermentación se realiza con la presencia de levaduras seleccionadas y a muy baja temperatura. Se favorece así la generación de los aromas de fruta blanca que el vino muestra.

#### NOTAS DE CATA

En su cata, el vino se descubre muy fresco. Tanto en nariz como en boca. Los aromas de fruta blanca dan paso a una boca con carácter cítrico y fresco.

#### MARIDAJE

Temperatura de servicio: 7-8°C (45-47°F). Muy fácil de tomar y apto para acompañar tanto mariscos como pescados a la plancha o al horno.

EL COTO DE RIOJA  
D.O.Ca. Rioja

Camino Viejo de Logroño, 26  
01320 Oyón (Álava) España

T. +34 945 622 216  
F. +34 945 622 315

Sugerencias y comentarios:  
[info@elcoto.com](mailto:info@elcoto.com)

[www.elcoto.com](http://www.elcoto.com)

