



EL COTO DE RIOJA

EL COTO CRIANZA

VARIEDADES

Tempranillo.

VINIFICACIÓN

Las uvas de Tempranillo fermentan en nuestra bodega de Oyón en cubas de entre 30 y 45 Tm. equipadas de la más avanzada tecnología para el control riguroso de las temperaturas de fermentación y de la maceración y extracción de color. El objetivo, conseguir un adecuado balance entre estructura y equilibrio en los vinos.

CRIANZA

Mínimo 12 meses en barricas seleccionadas de roble americano de 225 litros y al menos 6 meses en botella antes de salir de bodega.

NOTAS DE CATA

Presenta en copa un color cereza brillante limpio, con borde granate. En nariz mantiene la frescura de la fruta, apreciándose la vainilla y los aromas más emblemáticos del roble tostado. En boca es sedoso y persistente presentado sabores especiados bien ensamblados.

MARIDAJE

Versátil y fácil de maridar con carnes, pescados, quesos o ibéricos.
Temperatura de servicio: 16-18°C (60,8-64,4°F).

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

www.elcoto.com

