



EL COTO DE RIOJA

COTO DE IMAZ GRAN RESERVA

VARIEDADES

Tempranillo y Graciano.

VINIFICACIÓN

En tanques de acero inoxidable durante 21-30 días, con la maceración justa para alcanzar el equilibrio entre fruta y extracto.

CRIANZA

El vino ha sido criado en barrica americana y francesa por un mínimo de 24 meses, seguidos de un mínimo de 36 meses de afinado en botella.

NOTAS DE CATA

Color rubí brillante, con tonos teja. Maduro y elegante, su riqueza aromática es cambiante y sutil, desnudándose a medida que el vino respira. Notas tostadas y de coco que se suceden por aromas terciarios (cuero, tierra húmeda), y de fruta roja y frutos secos. Taninos redondos y asedados, retrogusto complejo y persistente.

MARIDAJE

Ideal para acompañar el cordero lechal asado, la caza o la carne roja.
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

