



EL COTO DE RIOJA

## COTO MAYOR CRIANZA

### VARIEDADES

Tempranillo.

### VINIFICACIÓN

Las uvas fueron especialmente seleccionadas en nuestros viñedos para la elaboración de este vino. La fermentación fue pensada para conseguir un adecuado equilibrio entre la fruta y la estructura del vino. El objetivo: obtener un vino redondo. Fresco y fácil de entender y disfrutar tras su paso por las barricas.

### CRIANZA

El vino ha estado en reposo durante 12 meses en barricas de roble americano (80%) y roble francés (20%) de 225 litros. Lo importante es conseguir el adecuado equilibrio entre la frescura de la fruta y la dulzura de las barricas utilizadas.

### NOTAS DE CATA

De color cereza intenso; en nariz, despliega fruta madura en confitura con un fondo de frutas rojas, con alguna nota de la crianza, tostada y vainilla. En boca, sabroso, carnosos, equilibrado, con buena persistencia final de la fruta.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar a las carnes rojas, pescado asado y quesos curados.  
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](mailto:info@elcoto.com)

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

