



EL COTO DE RIOJA

## COTO MAYOR RESERVA

### VARIEDADES

Tempranillo y Graciano.

### VINIFICACIÓN

Uva procedentes de nuestros viñedos propios situados en Rioja Alavesa y Finca Los Almendros. Fermentación cuidada durante 22-30 días en pequeños tanques de acero inoxidable, gestionada en paralelo con una suave maceración, permiten alcanzar el equilibrio entre expresión de la fruta, del terruño y dar la necesaria personalidad a este vino.

### CRIANZA

Los 18 meses de crianza tiene lugar en barrica nueva de roble Americana especialmente seleccionada por nuestros enólogos, seguido de un reposo en botella de mínimo de 18 meses, para conseguir su elegancia.

### NOTAS DE CATA

Color rubí intenso, con borde teja. En nariz apreciamos especias dulces, cacao fino y fruta madura, complejo. Un vino en boca carnosos, con toques de chocolate y gran persistencia, muy agradable y equilibrado.

### 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](mailto:info@elcoto.com)

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