



EL COTO DE RIOJA

COTO REAL

VARIETADES

Tempranillo.

VINIFICACIÓN

Las uvas se recogieron en cajones de 350 kg para preservarlas hasta su llegada a la bodega, donde son pasadas por mesa de selección. La maceración y fermentación alcohólica se realiza en pequeños depósitos de acero inoxidable de 100 Hl con remontados diarios y una larga maceración. La fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas.

CRIANZA

Hemos seleccionado varios tipos de barricas de distintos orígenes, tostados y toneleros, lo que sin duda ha contribuido a la complejidad del vino. La crianza total en barrica fue de 24 meses. No hubo filtración y fue después afinado en botella durante un mínimo de 18 meses antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Profundo color rojo guinda. Notas de moka y café adornan el aroma de frutas rojas del bosque. Sedoso y denso en boca. Post-gusto largo.

MARIDAJE

Casa bien con la caza, el magret de pato, el pichón, y desde luego las carnes rojas. 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