



EL COTO DE RIOJA

COTO DE IMAZ RESERVA

VARIEDADES

Tempranillo.

VINIFICACIÓN

La fermentación alcohólica se realizó en tanques de acero inoxidable, con maceración hasta los 18 días y remontados frecuentes buscando el equilibrio entre fruta y extracto.

CRIANZA

Mínimo 18 meses de crianza en barricas de roble americano de 225 litros. Afinado en botella durante un mínimo de otros 18 meses.

NOTAS DE CATA

Color cereza intenso con borde granate. En nariz, aroma potente, complejo, fruta madura y cacao fino. En boca carnoso, potente, aterciopelado, con taninos maduros y una buena acidez.

MARIDAJE

Buen acompañante de caza, carnes rojas y ternera. 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