



EL COTO DE RIOJA

875 m

Finca Carbonera
TEMPRANILLO

VARIEDADES

Tempranillo

VIÑEDO

Finca Carbonera. Plantación de finales del siglo pasado, pionera en altitud en la DO. El viñedo se asienta sobre un glacis, con gran acumulación de piedra en superficie favoreciendo la sanidad y maduración de la uva.

VINIFICACIÓN

La uva tempranillo procedente de Finca Carbonera se vendimia manualmente y se transporta a bodega. Durante el proceso de fermentación alcohólica tienen lugar suaves extracciones para primar el delicado componente aromático de la variedad. Tras la fermentación alcohólica tiene lugar la fermentación maloláctica en barrica, con el objeto de buscar la perfecta integración de los taninos. Posteriormente termina su afinado mediante una estancia en barrica nueva de roble americano y francés durante 9 meses.

NOTAS DE CATA

Vino intenso y fresco, con buena acidez, y delicados aromas de cereza y fruta roja combinados con moka y cacao y largo un final balsámico.

MARIDAJE

Carnes rojas a la parrilla, embutidos y quesos curados.
Temperatura de servicio: (14-16) °C



EL COTO DE RIOJA

D.O.Ca. Rioja

IMAZ

1548

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