



EL COTO DE RIOJA

875m

FINCA CARBONERA

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

VARIEDADES

Chardonnay

VIÑEDO

Finca Carbonera. Plantación de Chardonnay localizada a una altitud máxima de 875 m. El viñedo se asienta sobre un glacis, con gran acumulación de piedra en superficie favoreciendo la sanidad y maduración de la uva.

VINIFICACIÓN

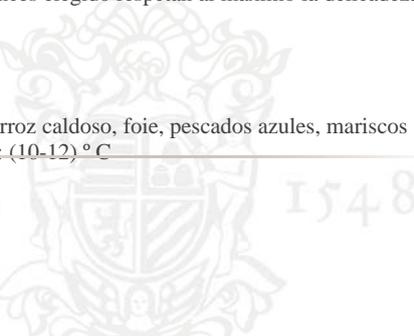
La uva Chardonnay se despallilla, macera en frío, y se prensa suavemente en la bodega situada en el centro de la propia finca, evitando el contacto con el oxígeno del aire en todas las operaciones prefermentativas. La fermentación alcohólica se desarrolla a una temperatura de 16°C para extraer todo el potencial aromático de la variedad. En el proceso de fermentación alcohólica se emplean barricas de roble francés nuevo sin tostar (domada al vapor). Una vez finalizada la fermentación, se realiza suspensión periódica de lías (*battonage*) para mantener la frutuosidad del vino y favorecer su complejidad, untuosidad y longevidad.

NOTAS DE CATA

Respetando los aromas frutales y florales de la variedad, la fermentación en barrica aporta una marcada untuosidad y complejidad aromática, combinando las notas de fruta tropical (piña) con delicado aroma de vainilla. El origen y tratamiento del roble francés elegido respetan al máximo la delicadeza y finura de este chardonnay.

MARIDAJE

Caldereta de pescados, arroz caldoso, foie, pescados azules, mariscos
Temperatura de servicio: (10-12)°C



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