



## EL COTO DE RIOJA

### EL COTO SELECCIÓN VIÑEDOS CRIANZA

#### VARIEDADES

Tempranillo.

#### VINIFICACIÓN

Uvas seleccionadas en nuestros viñedos propios para la elaboración de este vino. La fermentación fue pensada para conseguir un adecuado equilibrio entre la fruta y la estructura del vino, obteniendo un vino redondo, fresco y fácil de entender.

#### CRIANZA

Ha realizado la crianza durante 12 meses en barricas de roble americano y roble francés, consiguiendo el adecuado equilibrio entre la frescura de la fruta y la dulzura de las barricas utilizadas.

#### NOTAS DE CATA

Presenta un color cereza limpio; en nariz, despliega fruta confitada con frutos rojos maduros, y notas de vainilla. Al paladar es equilibrado y sabroso con una buena persistencia de la fruta.

#### MARIDAJE

Ideal para acompañar a las carnes rojas, pescado asado y quesos curados. 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)

