



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

www.elcoto.com

