



EL COTO DE RIOJA

COTO DE IMAZ RESERVA BLANCO

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 en tanques de acero inoxidable a una temperatura de 16°C para extraer todo el potencial aromático de la variedad.

CRIANZA

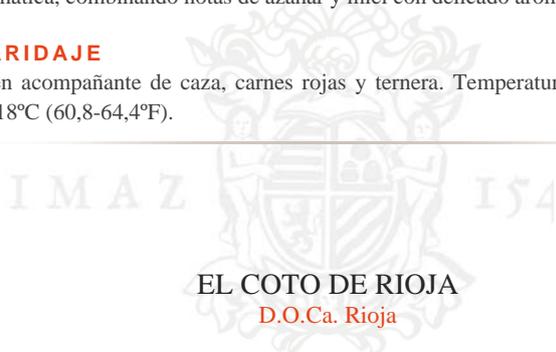
En vino lleva a cabo su crianza durante 12 meses en barricas de roble francés nuevo sin tostar (domada al vapor), donde se realiza la suspensión periódica de lías finas (*battonage*), más intensa al principio de la crianza, para mantener la frutuosidad del vino y favorecer su complejidad, untuosidad y longevidad. Con posterioridad a su crianza en barrica, permanece en botella durante un mínimo de 12 meses donde adquiere su *bouquet* característico.

NOTAS DE CATA

Respetando los aromas frutales y florales de la variedad, la crianza sobre lías finas en barrica aporta, junto a la característica frescura del viñedo en altura de Finca Carbonera, una extraordinaria y persistente untuosidad y complejidad aromática, combinando notas de azahar y miel con delicado aroma de vainilla

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