



EL COTO DE RIOJA

EL COTO BLANCO

VARIEDADES

Viura, Verdejo y Sauvignon Blanc.

VINIFICACIÓN

Uvas procedentes de nuestro viñedo Finca Carbonera. Las uvas se refrigeran de manera instantánea en atmósfera inerte. Desde ese momento, todo el proceso de elaboración se mantiene a muy baja temperatura para obtener la máxima calidad y finura de aromas.

A su llegada a la bodega, las uvas se protegen de toda oxidación con una cortina de gas carbónico. Este mismo gas se utiliza para la refrigeración instantánea de las uvas, previo al prensado. A este prensado, que se lleva a cabo en prensas neumáticas, le sucede el momento del desfogado y limpieza de los mostos a muy baja temperatura. Terminada la limpieza de los mostos, la fermentación se realiza con la presencia de levaduras seleccionadas y a muy baja temperatura. Se favorece así la generación de los aromas de fruta blanca que el vino muestra.

NOTAS DE CATA

En su cata, el vino se descubre muy fresco. Tanto en nariz como en boca. Los aromas de fruta blanca dan paso a una boca con carácter cítrico y fresco.

MARIDAJE

Temperatura de servicio: 7-8°C (45-47°F). Muy fácil de tomar y apto para acompañar tanto mariscos como pescados a la plancha o al horno.

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

