



EL COTO DE RIOJA

EL COTO CRIANZA ECOLÓGICO

VARIEDADES

Tempranillo.

VINIFICACIÓN

Para la elaboración de El Coto Crianza Ecológico 2019 se parte de uvas acogidas a producción ecológica, empleando prácticas ancestrales, respetuosas con el medio ambiente, sin emplear productos químicos de síntesis.

La fermentación alcohólica tiene lugar a temperatura moderada, con suaves extracciones de los compuestos polifenólicos.

CRIANZA

Tras la fermentación maloláctica, la crianza en bodega de roble americano de 225 l tiene lugar en nuestra bodega durante un mínimo de 12 meses.

NOTAS DE CATA

Presenta en copa una capa alta, rojo rubí. En nariz aparecen notas de fruta roja, combinadas con aromas balsámicos. Su boca presenta una vibrante acidez, con taninos pulidos y agradables. Larga persistencia en boca.

MARIDAJE

Versátil y fácil de maridar con arroces, guisos y quesos.

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

