



EL COTO DE RIOJA

EL COTO BLANCO SEMIDULCE

VARIEDADES

Viura y Chardonnay.

VINIFICACIÓN

Uvas procedentes de nuestro viñedo local lizado en Carbonera, cuyas condiciones únicas de clima y suelo, aportan una inigualable expresión de frescura y elegancia. Las uvas escogidas especialmente para elaborar este semidulce natural, se prensan a baja temperatura y son protegidas del oxígeno del aire mediante empleo de nieve carbónica.

Los mostos se clarifican estáticamente y se fermentan por separado a una temperatura controlada de 16°C.

Una vez obtenido el equilibrio entre aromas y azúcar propio de la uva, la fermentación alcohólica se bloquea mediante el empleo conjunto de baja temperatura y nieve carbónica.

NOTAS DE CATA

Muestra un color amarillo pajizo, aromas a piña y cítricos propios de la uva Chardonnay cultivada en zona fría. En boca predomina el dulzor junto con una sorprendente y vibrante frescura.

MARIDAJE

Excelente para entrantes y aperitivos, quesos, frutas y postres. Temperatura de servicio (7-8 °C)(45-47 °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

