



EL COTO DE RIOJA

EL COTO GARNACHA CRIANZA

VARIEDAD

Garnacha

VINIFICACIÓN

Elaborado con uva Garnacha procedente de nuestro viñedo Los Almendros. La cosecha se realiza en el punto óptimo de madurez aromática, primando la búsqueda de los delicados matices propios de la variedad garnacha. La fermentación alcohólica tiene lugar a 25 °C de temperatura, con suaves extracciones de los compuestos polifenólicos.

CRIANZA

Tras una fermentación maloláctica, la crianza en barrica de roble americano tiene lugar en nuestras bodegas durante un mínimo de 12 meses.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza picota.

Vino fresco y balsámico con delicados aromas de cereza y fruta roja combinados con moka y cacao.

MARIDAJE

Ideal para acompañar embutidos, tapas, platos de carne roja. 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