



EL COTO DE RIOJA

EL COTO SELECCIÓN VIÑEDOS ROSADO DE LÁGRIMA

VARIEDADES

Garnacha y Tempranillo

VINIFICACIÓN

Elaborado con un 90% de uva Garnacha y procedente de nuestra finca en Ausejo: Los Almendros. Las uvas a la bodega son cubiertas con una cortina de gas carbónico que las protege de toda oxidación.

Este rosado se elabora en su totalidad mediante el proceso de sangrado del mosto flor. El mosto obtenido se clarifica para su limpieza antes de la fermentación que se realiza con la presencia de levaduras seleccionadas y a muy baja temperatura para favorecer la generación de todos los aromas a frutas rojas.

NOTAS DE CATA

Tonalidad rosa pálida muy sutil. En nariz encontramos una combinación de futas del bosque con cerezas maduras. En la boca es delicado, fresco intenso y goloso. Fácil de tomar y de disfrutar.

MARIDAJE

Como aperitivo y como excelente acompañamiento de arroces, pasta, pescados y mariscos. 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

