



EL COTO DE RIOJA

## COTO DE IMAZ GRAN RESERVA

### VARIEDADES

Tempranillo y Graciano.

### VINIFICACIÓN

En tanques de acero inoxidable durante 21-30 días, con la maceración justa para alcanzar el equilibrio entre fruta y extracto.

### CRIANZA

El vino ha sido criado en barrica americana y francesa por un mínimo de 24 meses, seguidos de un mínimo de 36 meses de afinado en botella.

### NOTAS DE CATA

Color rubí brillante, con tonos teja. Maduro y elegante, su riqueza aromática es cambiante y sutil, desnudándose a medida que el vino respira. Notas tostadas y de coco que se suceden por aromas terciarios (cuero, tierra húmeda), y de fruta roja y frutos secos. Taninos redondos y asedados, retrogusto complejo y persistente.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar el cordero lechal asado, la caza o la 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](mailto:info@elcoto.com)

[www.elcoto.com](http://www.elcoto.com)