



## EL COTO DE RIOJA

### EL COTO CRIANZA

#### VARIEDADES

Tempranillo.

#### VINIFICACIÓN

Las uvas de Tempranillo fermentan en nuestra bodega de Oyón en cubas de entre 30 y 45 Tm. equipadas de la más avanzada tecnología para el control riguroso de las temperaturas de fermentación y de la maceración y extracción de color. El objetivo, conseguir un adecuado balance entre estructura y equilibrio en los vinos.

#### CRianza

Mínimo 12 meses en barricas seleccionadas de roble americano de 225 litros y al menos 6 meses en botella antes de salir de bodega.

#### NOTAS DE CATA

Presenta en copa un color cereza brillante limpio, con borde granate. En nariz mantiene la frescura de la fruta, apreciándose la vainilla y los aromas más emblemáticos del roble tostado. En boca es sedoso y persistente presentado sabores especiados bien ensamblados.

#### MARIDAJE

Versátil y fácil de maridar con carnes, pescados, quesos o ibéricos.  
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)