



EL COTO DE RIOJA

EL COTO ROSADO

VARIEDADES

Tempranillo y Garnacha.

VINIFICACIÓN

Las uvas de Garnacha utilizadas en la elaboración de este vino proceden de nuestra finca en Ausejo: Los Almendros. El Tempranillo, por el contrario, procede de Rioja Alavesa. Las uvas a la llegada a la bodega son cubiertas con una cortina de gas carbónico que las protege de toda oxidación. Este mismo gas se utiliza para la refrigeración instantánea de las uvas.

Este rosado se elabora en parte a través del sangrado del mosto flor de las uvas en la bodega y en parte a través de la maceración pelicular y posterior prensado. En uno y otro caso, el mosto obtenido se clarifica para su limpieza antes de la fermentación. Los mostos y la fermentación se realizan con la presencia de levaduras seleccionadas y a muy baja temperatura para favorecer la generación de todos los aromas de fresas frescas que el vino muestra.

NOTAS DE CATA

El color es rosa pálido, casi fresa. La nariz es golosa. De fresas frescas y caramelo. En la boca a la vez que fresco es goloso. Fácil de tomar y de disfrutar.

MARIDAJE

Muy interesante para acompañar aperitivos, ensaladas y cocina oriental. 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

