



EL COTO DE RIOJA

COTO MAYOR ROSADO

VARIEDADES

Garnacha (90 %) Tempranillo (10 %)

VINIFICACIÓN

Elaborado mayoritariamente con uvas de Garnacha y en su totalidad procedentes de nuestra finca en Ausejo: Los Almendros. 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 su totalidad mediante el proceso de sangrado del mosto flor de las uvas en la bodega. 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 de cerezas frescas que el vino muestra.

NOTAS DE CATA

Tiene un color sutil con tonalidad rosa pálido. La nariz es exuberante combinando cerezas con frutas del bosque. 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

