



## EL COTO DE RIOJA

### COTO DE IMAZ SELECCIÓN VIÑEDOS RESERVA

#### VARIEDADES

Tempranillo y Graciano.

#### VINIFICACIÓN

Uva procedente de nuestros viñedos propios situados en Rioja Alavesa y Finca Los Almendros. Fermentación durante 22-30 días en pequeños tanques de acero inoxidable, con una suave maceración, alcanzando el equilibrio entre la expresión de la fruta y del terruño.

#### CRianza

Durante 18 meses tiene lugar la crianza en barrica nueva de roble Americano seleccionadas por nuestro equipo de enología. Pasando a reposar en botella un mínimo de 18 meses, para conseguir su elegancia y finura.

#### NOTAS DE CATA

Intenso color rubí con bordes ligeramente teja. Apreciamos aromas a especias dulces, cacao y fruta madura, que le aportan complejidad. Con una boca carnosa y gran persistencia, muy agradable y equilibrado.

#### 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)

