



EL COTO DE RIOJA

COTO MAYOR BLANCO

VARIEDADES

Sauvignon Blanc.

VINIFICACIÓN

Uvas procedentes de nuestro viñedo en Carbonera, el de mayor altitud de toda la D.O.Ca. Rioja (840 m). Tras una breve maceración en frío, las uvas se prensan suavemente a baja temperatura. El mosto se protege en todo momento de oxidaciones mediante nieve carbónica. Desfangado a baja temperatura.

La fermentación de los mostos se realiza en tanques de pequeña capacidad a baja temperatura (16 °C) para conseguir el máximo potencial aromático de cada variedad, exaltando los aromas típicos en el caso de la Sauvignon Blanc . Tras la fermentación alcohólica, se realiza una suspensión de lías finas durante un mes, que le aporta especial untuosidad.

NOTAS DE CATA

Coto Mayor Blanco, muestra un color amarillo verdoso, aromas a boj típicos de Sauvignon Blanc cultivado en zona fría combinado con cítricos y notas de fruta tropical. En boca se muestra refrescante y muy untuoso con un largo postgusto.

MARIDAJE

Temperatura de servicio: 7-8°C (45-47°F). Apto para acompañar mariscos, arroces, pescados y pastas.

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

