



EL COTO DE RIOJA

EL COTO SELECCIÓN VIÑEDOS 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). Maceración breve en frío, las uvas se prensan suavemente a baja temperatura. Desfangado a baja temperatura.

La fermentación a baja temperatura (16 °C) para conseguir el máximo potencial aromático de esta variedad, exaltando los aromas típicos de la Sauvignon Blanc. Con suspensión de lías finas durante un mes, que le aporta especial untuosidad.

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso, aromas a boj típicos de esta variedad cultivada en zona fría, frutas tropicales combinadas con cítricos. En boca, con un largo postgusto es refrescante y untuoso.

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

