



EL COTO DE RIOJA

EL COTO VERDEJO BLANCO

VARIEDAD

Elaborado con uva Verdejo procedente de nuestro viñedo Finca Carbonera. El viñedo a mayor altura de la D.O.Ca Rioja. La plantación de verdejo se encuentra a una altitud promedio de 780 metros, lo que favorece la frescura. El viñedo se asienta sobre un glacis, con gran acumulación de piedra en superficie favoreciendo la sanidad y maduración de la uva.

VINIFICACIÓN

A los pocos minutos de ser vendimiada, la uva se despallilla, macera en frío y prensa suavemente en la bodega situada en el centro de la propia finca, evitando el contacto con el oxígeno del aire en todas las operaciones prefermentativas. La fermentación alcohólica se desarrolla a una temperatura de 16°C para extraer todo el potencial aromático de la variedad. Finalizada la fermentación alcohólica se realiza suspensión periódica de lías para favorecer la complejidad, untuosidad y longevidad del vino.

NOTAS DE CATA

Muestra aromas finos e intensos de fruta tropical, hinojo y anisados. En boca se muestra untuoso, vivo y elegante con un persistente frescor.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pescados, mariscos, arroces y platos de pasta
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

Suggestions and comments:
info@elcoto.com

www.elcoto.com

