

• CÔSO •

# COSO - D.O. Ca. RIOJA

## Tinto Crianza 12 meses 2014 Tempranillo

### VARIEDADES

Tempranillo (100%).

### REGIÓN

Denominación de Origen Calificada Rioja.

### CRIANZA

12 meses de crianza en bodega de roble francés de primer uso.

### NOTA DE CATA

En este vino podemos percibir el intenso carácter desprendido de la uva tempranillo originario de la zona de donde proviene. De color rojo granate intenso, sus aromas son de fruta madura combinados con florales y ahumados. En boca es goloso, carnoso y muy sabroso.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar todo tipo de carnes, guisos, asados, quesos y platos especiados.

### VINIFICACIÓN

Las uvas de la variedad tempranillo de pie franco, son vendimiadas a mano en cajas y pasan por una cinta de selección antes de su encubado. La fermentación se realiza durante 25 días con maceración de hollejos. La maloláctica se realiza en bodega de roble francés que será donde realiza su crianza de 12 meses.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

16°C - 18°C.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 13,5 %

ACIDEZ: 5,10 gr/l

AZÚCARES: 4,1 gr/l

SO<sub>2</sub> TOTAL: 110 mg/l

FORMATO: Botella Borgogne Classique 75cl - 6 Bot. x caja

