COTO DE CALERUEGA

COTO DE CALERUEGA ROBLE

Fresco, de cuerpo medio y acidez vibrante

VARIEDADES

96% Tempranillo (Tinto Fino) + 4% Merlot

ELABORACIÓN

Procede de viñedos de altura con suelos limo-arcillosos sobre conglomerados, buscando un perfil fresco y fácil de beber. La vinificación se realiza con maceraciones suaves a baja temperatura.

La fermentación tiene lugar en pequeños depósitos de acero inoxidable, donde se controla cuidadosamente para preservar las aromas de frutas rojas y negras, con toques de regaliz característicos del Tempranillo y un punto de expresión del Merlot, que suaviza los taninos. La fermentación maloláctica se lleva a cabo en los mismos depósitos, seguido de trasiegos para separar las lías.

CRIANZA

Se realiza una crianza de tres meses en barricas de roble de 225 litros, lo que aporta complejidad y redondez al vino.

NOTAS DE CATA

Presenta en copa un color rojo cereza intenso con reflejos violáceos.

En nariz mantiene aromas de fruta roja y negra del bosque, con un toque sutil de especias proveniente de la crianza en barrica.

En boca es suave, goloso y persistente, con un buen equilibrio entre la fruta y el roble.

GRADO	TEMPERATURA DE SERVICIO
14% vol	16°C - 18°C

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Fresco y elegante, Coto de Caleruega es ideal para maridar con todo tipo de comidas: tapas y aperitivos, pescados, arroces, carnes blancas o a la brasa.