COTO DE CALERUEGA

COTO DE CALERUEGA CRIANZA



Elegante y equilibrado

Coto de Caleruega Crianza es un vino elegante y equilibrado, en el que la altitud de sus viñedos aporta una frescura singular. Durante la crianza en barrica de roble francés, la complejidad varietal del Tempranillo se funde con la redondez que aporta el Malbec, dando lugar a un conjunto armónico y bien integrado.

VARIEDADES

95% Tempranillo (Tinto Fino) + 5% Malbec

ELABORACIÓN

Procede de viñedos viejos de altura, sobre suelos franco-arcillosos, en busca de elegancia y estructura con un paso por boca amplio.

La vinificación se realiza a baja temperatura para preservar la fracción aromática y controlar la extracción, con el objetivo de resaltar el volumen y la elegancia propios del Tempranillo, complementados por la acidez y la estructura suave que aporta el Malbec. Parte de la fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés.

CRIANZA

El vino permanece 12 meses en barricas de roble francés de 225 litros, procedentes de tonelerías seleccionadas por su respeto al fruto, con el fin de preservar mejor los aromas varietales y la frescura de origen.

NOTAS DE CATA

Presenta un color rojo pico intenso.

Ofrece el perfil aromático fruto de las variedades Tempranillo y Malbec, que les proporciona elegancia y profundidad, así como la característica fruta negra, el regaliz del Tempranillo y la mora del Malbec.

La complejidad que le aportan sus 12 meses de crianza en barrica de roble francés, que le proporcionan un tanino fino y elegante que se integra perfectamente en el vino.

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

MARIDAJE GASTRONÓMICO

Perfecto para maridar tanto con platos tradicionales (carnes rojas, guisos, quesos curados...), como más atrevidos: fusión asiática como pato laqueado o setas *shiitake*, hamburguesa de rabo de toro o un curry rojo tailandés suave con cordero.