



Viña Coqueta

ORIGEN: RIOJA

VARIEDAD: 90% Tempranillo, 5%
graciano, 5% viura y
malvasía

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%



ELABORACIÓN:

Este vino, mantiene los exhaustivos procesos de selección de uva característicos de la bodega. Tiene una crianza de 22 meses en barrica nueva y posteriormente se ha afinado en botella durante más de dos años. Se encuentra en su momento óptimo de consumo, aunque debido a la calidad de su uva y a su larga crianza tiene un potencial de guarda.

CATA:

COLOR: Rojo picota de capa alta.

AROMA: De buena intensidad con aromas de fruta madura, notas tostadas, especias, con un punto goloso de algarroba y bombón de licor.

SABOR: Buena acidez, aunque tiene fondo bastante dulce como de pimienta rosa. Es largo, cremoso y amplio. Tiene un buen recorrido y deja un final de tabaco inglés muy rico.