

COTO DE HAYAS CRIANZA

GRADUACIÓN : 13,5 % vol

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Elaborado a partir de las variedades Garnacha y Tempranillo . Procedente de una selección de viñedos de más de 40 años las variedad Garnacha y más de 30 años en Tempranillo.

VENDIMIA :

A partir de la segunda semana de septiembre.

ELABORACION :

Tradicional. Fermentado a 28°C con control de temperatura. Se lleva acabo una maceración lo largo de 15 días. Tras la cual, se realizó la fermentación maloláctica de las dos variedades por separado .

CRIANZA :

Tras la fermentación maloláctica se procede al encubado en barrica de Roble Americano y francés durante un periodo comprendido entre 6 - 9 meses, completando su crianza en botella.

CATA :

Color.- Rojo rubí intenso , con tonos violetas en capa fina.

Aroma.- Intensidad media, aromas complejos donde se entremezclan las notas especiadas y frutales (fruta madura).

Boca.- Ataque suave, amplio, armónico con el tanino del roble, bien ensamblado con amplio postgusto.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17°C



ARAGONESAS
BODEGAS/WINERY

<http://www.bodegasaragonesas.com>