

EL COTO

CRIANZA

Embotellado en la Propiedad

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Producido a partir del 100% Tempranillo. Esta variedad nativa se fermenta y envejece en roble por al menos 12 meses y permanece embotellado y en reposo por seis meses adicionales, antes de su liberación. El Coto Crianza es excepcionalmente equilibrado con capas de frambuesa fresca, cereza, especias y roble tostado, construyendo un acabado sedoso. Complementa perfectamente una variedad de carnes y quesos, especialmente el jamón.



OPICI WINES QUALITY



WWW.OPICIWINES.COM

WWW.OPICIWINES.COM

EL COTO

CRIANZA

Embotellado en la Propiedad

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Producido a partir del 100% Tempranillo. Esta variedad nativa se fermenta y envejece en roble por al menos 12 meses y permanece embotellado y en reposo por seis meses adicionales, antes de su liberación. El Coto Crianza es excepcionalmente equilibrado con capas de frambuesa fresca, cereza, especias y roble tostado, construyendo un acabado sedoso. Complementa perfectamente una variedad de carnes y quesos, especialmente el jamón.



OPICI WINES QUALITY



WWW.OPICIWINES.COM

WWW.OPICIWINES.COM

EL COTO

CRIANZA

Embotellado en la Propiedad

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Producido a partir del 100% Tempranillo. Esta variedad nativa se fermenta y envejece en roble por al menos 12 meses y permanece embotellado y en reposo por seis meses adicionales, antes de su liberación. El Coto Crianza es excepcionalmente equilibrado con capas de frambuesa fresca, cereza, especias y roble tostado, construyendo un acabado sedoso. Complementa perfectamente una variedad de carnes y quesos, especialmente el jamón.



OPICI WINES QUALITY



WWW.OPICIWINES.COM

WWW.OPICIWINES.COM

EL COTO

CRIANZA

Embotellado en la Propiedad

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Producido a partir del 100% Tempranillo. Esta variedad nativa se fermenta y envejece en roble por al menos 12 meses y permanece embotellado y en reposo por seis meses adicionales, antes de su liberación. El Coto Crianza es excepcionalmente equilibrado con capas de frambuesa fresca, cereza, especias y roble tostado, construyendo un acabado sedoso. Complementa perfectamente una variedad de carnes y quesos, especialmente el jamón.

