

ARTESÃOS DO VINHO™

# EL COTO

ROSADO

*Embotellado en la Propiedad*

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Producido a partir de 90% de uvas cultivadas en tempranillo y 10% de garnacha, su color rosa salmón es el resultado de una corta maceración de la piel. Redondo y elegante en boca, este Rosado se fermenta a bajas temperaturas para maximizar los aromas y sabores de fresa y grosella roja. Disfrútalo frío y con tu ensalada favorita.



OPICI WINES QUALITY



WWW.OPICIWINES.COM

ARTESÃOS DO VINHO™

# EL COTO

ROSADO

*Embotellado en la Propiedad*

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Producido a partir de 90% de uvas cultivadas en tempranillo y 10% de garnacha, su color rosa salmón es el resultado de una corta maceración de la piel. Redondo y elegante en boca, este Rosado se fermenta a bajas temperaturas para maximizar los aromas y sabores de fresa y grosella roja. Disfrútalo frío y con tu ensalada favorita.



OPICI WINES QUALITY



WWW.OPICIWINES.COM

ARTESÃOS DO VINHO™

# EL COTO

ROSADO

*Embotellado en la Propiedad*

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Producido a partir de 90% de uvas cultivadas en tempranillo y 10% de garnacha, su color rosa salmón es el resultado de una corta maceración de la piel. Redondo y elegante en boca, este Rosado se fermenta a bajas temperaturas para maximizar los aromas y sabores de fresa y grosella roja. Disfrútalo frío y con tu ensalada favorita.



OPICI WINES QUALITY



WWW.OPICIWINES.COM

ARTESÃOS DO VINHO™

# EL COTO

ROSADO

*Embotellado en la Propiedad*

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Producido a partir de 90% de uvas cultivadas en tempranillo y 10% de garnacha, su color rosa salmón es el resultado de una corta maceración de la piel. Redondo y elegante en boca, este Rosado se fermenta a bajas temperaturas para maximizar los aromas y sabores de fresa y grosella roja. Disfrútalo frío y con tu ensalada favorita.



ARTESÃOS DO VINHO™

# EL COTO

ROSADO

*Embotellado en la Propiedad*

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Producido a partir de 90% de uvas cultivadas en tempranillo y 10% de garnacha, su color rosa salmón es el resultado de una corta maceración de la piel. Redondo y elegante en boca, este Rosado se fermenta a bajas temperaturas para maximizar los aromas y sabores de fresa y grosella roja. Disfrútalo frío y con tu ensalada favorita.



ARTESÃOS DO VINHO™

# EL COTO

ROSADO

*Embotellado en la Propiedad*

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Producido a partir de 90% de uvas cultivadas en tempranillo y 10% de garnacha, su color rosa salmón es el resultado de una corta maceración de la piel. Redondo y elegante en boca, este Rosado se fermenta a bajas temperaturas para maximizar los aromas y sabores de fresa y grosella roja. Disfrútalo frío y con tu ensalada favorita.

