vinetur

Para él y para ella: El Coto de Rioja presenta el estuche 875m para las parejas más gourmet

El mayor viticultor de vinos de Rioja propone un formato especial para regalar o brindar este San Valentín, compuesto por una botella de vino blanco 875m Chardonnay fermentado en barrica y una de vino tinto 875m Tempranillo

viernes 2 de febrero de 2024

ESCRITO POR MARÍA RAMÍREZ

875 metros es la cota máxima a la que se ha plantado viña en Finca Carbonera y, por tanto, la mayor altura en la que hay viñedo en la D.O.Ca Rioja: un número que representa el espíritu

innovador e inconformista de El Coto de Rioja



Comienza la cuenta atrás para el 14 de febrero, día de San Valentín, una de las fechas más señaladas del año y la ocasión perfecta para conquistar a tu pareja con un detalle único y original. Si todavía no sabes cómo sorprenderla, el Coto de Rioja - la bodega con mayor superficie de viñedo propio de la D.O.Ca Rioja - presenta un pack gourmet con el que acertarás seguro: una botella para él y otra para ella para que brindéis juntos en este día especial.

El estuche 875m combina un vino blanco Chardonnay de aromas florales y frutas tropicales con un vino tinto Tempranillo de alta montaña, ambos procedentes de plantaciones propias situadas en Finca Carbonera, pionera en altitud en la D.O.Ca Rioja.

Para ella: 875m Blanco Fermentado en Barrica

Por un lado, el 875m Blanco Fermentado en Barrica es un vino Chardonnay muy aromático, con toques a frutas tropicales y vainilla. Para su elaboración, la uva se despalilla, se macera en frío y se prensa suavemente en la bodega situada en el centro de la propia finca, evitando así contacto con el oxígeno del aire. En la fermentación alcohólica, que se desarrolla a una temperatura de 16ºC para extraer todo el potencial aromático de la variedad, se emplean barricas de roble francés nuevo sin tostar

(domada al vapor). El resultado de este proceso es la obtención de un vino con una marcada un untuosidad y complejidad aromática que respeta al máximo la delicadeza y finura de la variedad de uva Chardonnay, maridando a la perfección con pescados azules como el salmón, mariscos, arroces caldosos o calderetas de pescado.


EL COTO
DE RIOJA
875m
FINCA CARBONERA
CHARDONNAY
Fermentado en Barrica
RIOJA

Para él: 875m Tempranillo de altura

La segunda de las botellas es el 875m Tempranillo de altura, un vino tinto intenso y fresco que destaca por sus delicados aromas de cereza y fruta roja, combinados con moka y cacao, y un final balsámico. Durante el proceso de fermentación alcohólica, tienen lugar suaves extracciones para primar el delicado componente aromático de la variedad; posteriormente, se produce la fermentación malo láctica en barrica y se termina su afinado mediante una estancia en barrica nueva de roble americano y francés durante 9 meses. Este vino de alta montaña es ideal para maridar con carnes rojas a la parrilla, embutidos y quesos curados y su temperatura ideal de servicio es de 14-16ºC.


EL COTO
DE RIOJA
875m
FINCA CARBONERA
TEMPRANILLO
Tinto de Altura
RIOJA

Finca carbonera, el viñedo a mayor altura de la D.O.Ca Rioja

Estas dos variedades de 875m proceden de Finca Carbonera, una finca de 577 hectáreas ubicada en la localidad riojana de Bergasa, donde los viñedos se encuentran a una altitud máxima de 875 metros sobre el nivel del mar. Esto convierte a Finca Carbonera en el viñedo a mayor altura de la D.O.Ca Rioja, lo cual asegura unas condiciones óptimas de climatología y suelo que aportan a la uva un sabor y frescura inigualables.

En una época donde la mayor parte de las grandes bodegas de La Rioja apostaban por otras Denominaciones para sus vinos blancos, Finca Carbonera nació con el objetivo de convertirse en un proyecto innovador dedicado principalmente a las variedades blancas. Por esta razón, el equipo técnico de El Coto de Rioja escogió un lugar de gran altitud, clima continental y suelos ácidos y pedregosos altamente drenantes, donde el almacenaje de agua garantiza que la uva madure sin perder frescura. Actualmente, existen 160 hectáreas cultivadas y 140 hectáreas en producción, y se encuentran plantadas cinco variedades de uva, principalmente blancas (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo y Maturana Blanca) y también tintas (Tempranillo).

Además, con el objetivo de conseguir la máxima calidad en sus vinos, Finca Carbonera alberga una bodega propia con los últimos avances tecnológicos que permite procesar la uva inmediatamente tras ser vendimiada. De este modo, se mantienen intactas todas las cualidades de la fruta, evitando la oxidación que se produce durante el transporte.

875m Finca Carbonera es un proyecto con personalidad propia, pero además cuenta con el sello de calidad de El Coto de Rioja, líder en D.O.Ca Rioja en las categorías blanco, rosado, crianza y reserva.

El Coto de Rioja

El Coto de Rioja es actualmente el mayor viticultor de Rioja con 825 hectáreas de viñedos propios distribuidos por todas las subzonas de la D.O.Ca Rioja, desde fincas en localidades de Rioja Alta como Cenicero, hasta Finca Carbonera, el viñedo a mayor altitud de la denominación. Desde su fundación en 1970, los vinos de El Coto se han

convertido en uno de los más elegidos por los consumidores españoles en todas sus categorías: blanco, rosado, crianza y reserva. Gracias al espíritu innovador e inconformista del equipo, El Coto de Rioja es la marca con la más alta gama de vinos blancos de Rioja, pero sin dejar de lado los vinos tintos rioja producidos siguiendo el estilo clásico de crianza en barrica. www.elcoto.com