

Coto De Haya



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Aragonesas
Nombre	Coto De Haya
Uvas	Tempranillo Garnacha
Ubicación	España > Aragón > Campo de Borja
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	4,50 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Color	Rojo Oscuro
Cápsula	Negro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.50 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Meses de Info. sobre	8 Meses Las uvas se despalillaron y maceraron posteriormente a temperatura controlada durante 3 semanas. El mosto fermentó a 28°C y se crio en barricas nuevas de roble americano durante 4 meses.
----------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

VIÑEDO

Viticultura	Uvas de las variedades Garnacha 60% y Tempranillo 40%. Tras su vinificación, este tinto envejeció 8 meses en barrica de roble
-------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

REFERENCIAS

Web	https://bodegasaragonesas.com/es/coto-de-hayas//11-crianza
-----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CATAS (2)

Fecha	20 de marzo de 2019
-------	----------------------------



Bodegas Aragonesas Coto De Haya

Catador Curso De Cata
Puntuación 87.0
Platos Carnes rojas, caza y quesos curados.
Visual Color rojo rubí intenso, con tonos violetas en capa media. Limpio y brillante.
Olfato Poco explosivo en nariz, con notas de reducción a copa parada. Al agitar aparecen aromas complejos donde se entremezclan las notas especiadas, tostados y torrefactos con las frutales (fruta madura-confitura)
Boca En boca permanece tufillo de reducción. En el paso se muestra con una acidez suave y el tanino bien ensamblado Amplio postgusto.

Fecha **6 de mayo de 2016**
Catador Curso De Cata
Puntuación 86.0
Platos Carnes rojas, caza y quesos curados
Visual Rojo rubí intenso, con tonos violetas en capa media. Limpio y brillante.
Olfato Intensidad media, con predominio de olor a humedad, que desaparece al agitar, apareciendo notas especiadas, tostados y torrefactos con las frutales (fruta madura-confitura)
Boca Ataque suave, amplio, armónico con el tanino bien ensamblado y amplio postgusto

Asociación Enológica Cultural
WINE
Lovers
**CLUB DE CATAS
TORREJÓN**

BOTELLAS SACADAS (3)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
6/5/16	Consumido		
20/3/19	Consumido		
20/3/19	Consumido		