

Un vino especial para momentos entrañables: El Coto Premium Crianza 2008

Es un vino para el que se ha seleccionado la mejor uva de tempranillo (100%) y ha seguido una cuidada elaboración para extraer el potencial de la fruta y hacer de ella un buen vino. Ha envejecido en barricas bordelesas de 225 litros de roble americano durante 16 meses, proceso que culmina con su afinamiento en botella durante 6 meses como mínimo.

Según Pedro Aibar, gerente técnico de la bodega
"Su color es rojo rubí con alguna irisación teja. Su crianza en roble americano se percibe a través de su aroma especiado. La madera tostada arroja toques aromáticos de frutas como la fresa o la grosella. Sedoso, fresco, grácil y muy agradable".

Según el jurado, es un vino:

"Muy aromático y muy sabroso".

Julián Suberviola, Estación Enológica de Olite.

"Equilibrado, redondo, agradable y persistente".

Juana Martínez, Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario de La Rioja.

"Listo para beber, mantiene un estilo moderno con toques clásicos".

Juan B. Chavarri, Consejería de Agricultura de La Rioja.

"Balsámico y muy completo en todas las fases de cata".

Miguel Martínez Garoña, Estación Enológica de Haro.

"Combina perfectamente los recuerdos de fruta, los aromas complejos y el equilibrio de la crianza".

Antonio Palacios García, Universidad de La Rioja.

Cosecha calificada **"MUY BUENA"**
por el Consejo Regulador de Rioja.

Servicio: 16/18 grados de temperatura.



El presidente de La Rioja, Pedro Sanz, cerró el acto de proclamación del vino ganador, al que asistieron la alcaldesa de Logroño y el presidente del Consejo Regulador, entre otras autoridades.

El mejor Rioja solidario para el brindis navideño

El Coto Premium Crianza 2008 de Bodegas El Coto de Rioja ha sido el ganador de la XIX Cata de Solidaridad Rotaria. Con esta cata, el Club Rotario de Logroño ofrece a los miembros de Rotary International la posibilidad de celebrar estas próximas fiestas navideñas con el mejor vino de Rioja seleccionado por un jurado de expertos. Para el concurso, la bodega ha escogido una partida muy especial de su crianza 2008, una selección que refleja el concepto innovador del nuevo equipo enológico de Bodegas El Coto de Rioja liderado por Pedro Aibar.

Un excelente Rioja con el que los rotarios tienen la oportunidad de brindar en las próximas fiestas navideñas y a su vez colaborar en una causa solidaria, ya que los fondos obtenidos con la venta se destinarán a actividades humanitarias.



Los rotarios riojanos ofrecen la mayor garantía en la selección del vino ganador encomendando la dirección técnica de la cata al Consejo Regulador de la D. O. Calificada Rioja.



ROTARY CLUB DE LOGROÑO - tlf: 941 262068 e-mail: rotary.logrono@fer.es

ROTARY CLUB DE LOGROÑO



XIX

Cata de Solidaridad
Rotaria



Bodegas El Coto de Rioja

El Coto de Rioja nació como un proyecto de un reducido grupo de personas de reconocido prestigio, que actualmente siguen controlando la gestión de la bodega. La primera cosecha elaborada fue la de 1970, lanzada al mercado en 1975, año en que las instalaciones de la bodega ocupaban 11.000 m², superficie que tras sucesivas ampliaciones alcanza hoy un total de 110.000 m², de los cuales se hallan edificadas más de 50.000 m². A lo largo de su trayectoria, la filosofía de los vinos de El Coto de Rioja ha permanecido fiel a su planteamiento, de la misma manera que lo han hecho sus etiquetas y demás señas de identidad. Una fidelidad a la propia personalidad que les ha colocado entre los grandes de Rioja. En julio de 1997 se convirtió en el primer grupo bodeguero de Rioja en cotizar en el mercado continuo de la Bolsa Española, a través de Barón de Ley S.A. y actualmente el Coto de Rioja está reconocido como uno de las bodegas líderes del mercado español, con exportación a más de 40 países.



En Abril de 2002, se incorporó a El Coto de Rioja Pedro Albarrán como gerente técnico proveniente de Vinos del Vera. Con su llegada, la bodega gana un magnífico profesional que seguro contribuirá con su experiencia y buen hacer a seguir mejorando cada día sus vinos.

La capacidad de elaboración supera los 20 millones de Kg. de uva, procedentes tanto de viñedos propios (650 hectáreas: Finca los Almendros, Carbonera, Cenicero...) como de otros viticultores.



Rotary Club
Logroño



XIX CATA de Solidaridad Rotaria

Vino Seleccionado: *El Coto Premium Crianza 2008*

**HOJA DE
PEDIDO**

Bodegas "El Coto"

Navidad 2011

Nombre Club

Lugar y fecha

Facturar a: N.I.F. Nombre

Dirección

Nombre Rotario Coordinador Pedido	Teléfono	Telefax

Nº. Cajas	Para: (destinatario)	A entregar en: (domicilio servicio)

**Número total de Cajas (12 botellas de 75 cl.)
a 49,50 €/ caja (41.95 € + 18% IVA), TOTAL**

Portes pagados a partir de 10 cajas

Forma de Pago:

☐ Cheque nominativo a nombre de
"Bodegas El Coto" enviado al
R.C. Logroño.

☐ Transferencia bancaria a la cuenta
Nº 0128-9439-51-0500000224 de
Bankinter a nombre de "Bodegas
El Coto" enviando justificante al
R.C. Logroño.

€uros

Enviar pedidos antes del 30/11/11 a: **ROTARY CLUB LOGROÑO**, Avda. de España, 1 – Of. 2 (Estación de Autobuses) – 26003 LOGROÑO

Tfo., Fax, Contestador: 941 262068
e-mail: rotary.logrono@fer.es