

COTO REAL

DILECTIO PRO VINIS DELECTATIO EX TERRIS
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Coto Real es una selección especial de vinicultores elaborados con las mejores uvas escogidas a mano y envejecidas en las bodegas de El Coto por un período de 22 meses en una combinación de roble francés y americano, seguido de 24 meses adicionales en botella antes de su lanzamiento. De producción limitada, Coto Real representa la expresión definitiva de Rioja.



COTO REAL

DILECTIO PRO VINIS DELECTATIO EX TERRIS
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Coto Real es una selección especial de vinicultores elaborados con las mejores uvas escogidas a mano y envejecidas en las bodegas de El Coto por un período de 22 meses en una combinación de roble francés y americano, seguido de 24 meses adicionales en botella antes de su lanzamiento. De producción limitada, Coto Real representa la expresión definitiva de Rioja.



COTO REAL

DILECTIO PRO VINIS DELECTATIO EX TERRIS
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Coto Real es una selección especial de vinicultores elaborados con las mejores uvas escogidas a mano y envejecidas en las bodegas de El Coto por un período de 22 meses en una combinación de roble francés y americano, seguido de 24 meses adicionales en botella antes de su lanzamiento. De producción limitada, Coto Real representa la expresión definitiva de Rioja.



COTO REAL

DILECTIO PRO VINIS DELECTATIO EX TERRIS
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Coto Real es una selección especial de vinicultores elaborados con las mejores uvas escogidas a mano y envejecidas en las bodegas de El Coto por un período de 22 meses en una combinación de roble francés y americano, seguido de 24 meses adicionales en botella antes de su lanzamiento. De producción limitada, Coto Real representa la expresión definitiva de Rioja.



COTO REAL

DILECTIO PRO VINIS DELECTATIO EX TERRIS
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Coto Real es una selección especial de vinicultores elaborados con las mejores uvas escogidas a mano y envejecidas en las bodegas de El Coto por un período de 22 meses en una combinación de roble francés y americano, seguido de 24 meses adicionales en botella antes de su lanzamiento. De producción limitada, Coto Real representa la expresión definitiva de Rioja.



COTO REAL

DILECTIO PRO VINIS DELECTATIO EX TERRIS
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Coto Real es una selección especial de vinicultores elaborados con las mejores uvas escogidas a mano y envejecidas en las bodegas de El Coto por un período de 22 meses en una combinación de roble francés y americano, seguido de 24 meses adicionales en botella antes de su lanzamiento. De producción limitada, Coto Real representa la expresión definitiva de Rioja.

