

Milflores

TINTO 2017



BODEGAS PALACIO

A los pies de Laguardia, entre la Sierra de Cantabria y el curso sinuoso del Ebro, Bodegas Palacio mantiene vivo el espíritu dinámico de sus orígenes. Más de 120 años en la elaboración y crianza de vinos de calidad en la Rioja.

ORIGEN	D.O. Ca. Rioja
TIPO DE VINO Y AÑADA	Tinto joven 2017
VARIEDAD DE UVA	100% Tempranillo
TEMPERATURA DE SERVICIO	16-18°C aprox.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Vino elaborado utilizando técnicas de alta tecnología para preservar su perfil fresco y afrutado. Maceración semi-carbónica. Elaborado con uva despalillada sin estrujado para evitar romper los granos. Sombrero flotante y remontados diarios. Fermentación a temperatura controlada.

ENVEJECIMIENTO

Tiempo en botella antes de salida de bodega: 1 mes mínimo.

GASTRONOMÍA

Ideal para quesos suaves ; pastas, arroces, ensaladas y pescados azules.

ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

Experiencia, seguridad y visión. Elaboración liderada por Roberto Rodríguez, fiel al carácter innovador del fundador de la bodega, Cosme Palacio, es un gran conocedor de la Rioja Alavesa y lleva en la sangre la experiencia de la bodega.

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo granate luminoso.



NARIZ

Se identifica claramente la variedad tempranillo donde encontramos de forma intensa aromas frutales como la fresa y la cereza y aromas de hierbas aromáticas como el hinojo que en su conjunto nos recuerda a la Rioja Alavesa donde este vino ha nacido.



BOCA

De tanino muy pulido, suave y dulce apreciamos la sensación frutal con una equilibrada acidez y un final de boca largo y sabroso.