

Cosme Palacio

RESERVA 2012
VIÑEDOS VIEJOS

COSME PALACIO
FUNDADA EN 1894 - LAGUARDIA - ALAVA



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 Reserva 2012 - Muy buena
VARIEDAD DE UVA	100% Tempranillo
TEMPERATURA DE SERVICIO	16°-18°C aprox.
VIÑEDOS	Viñedos muy viejos de más de 70 años de edad ubicados en pagos de Laguardia asentados sobre los suelos arcillo - calcáreos de muy baja producción.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Fermentación alcohólica: Uva despalillada estrujada. Largas maceraciones de 28-32 días para extraer todos los aromas primarios de la variedad así como máximo potencial de color en depósitos de acero inoxidable con el sombrero sumergido. Remontados suaves para la mejor extracción de los compuestos polifenólicos. Fermentación maloláctica: tiene lugar en barricas nuevas de roble francés que aportan notas de especias y un perfil suave y muy agradable.
ENVEJECIMIENTO	La fase de crianza dura 18 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 litros. De tostado suave y de diferentes tonelerías francesas. Permanece en botella al menos 28 meses.
GASTRONOMÍA	Carnes rojas, caza y quesos curados.

ALCOHOL	PH	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
14	3,52	5,2	1,3

NOTA DE CATA



VISTA

Rojo intenso con tonos azulados en el arco de capa alta.



NARIZ

Elaborado con uvas tempranillo de un solo viñedo de Rioja Alavesa buscando la identidad y personalidad de este vino nos ofrece una gran intensidad frutal donde destacan aromas mora, grosella, arándanos y detalles de fruta azul como la endrina. Debido a su crianza encontramos detalles como tabaco de pipa, caja de puros, soto bosque y un final de torrefacto que crean un conjunto elegante y sutil.



BOCA

Envolvente y carnoso, poderoso pero al mismo tiempo amable y delicado con sensaciones dulces debido a su magnífica madurez con tanino muy fino, maduro y elegante, buena y equilibrada acidez que le aporta un detalle de viveza y frescor. Es sin duda un vino de marcada identidad con un final sedoso y muy largo.

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.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS DESTACADOS



92 PUNTOS
GUÍA PEÑÍN
AÑADA 2012
CALIFICACIÓN - ESPAÑA



ORO MUNDUS VINI
AÑADA 2011
CALIFICACIÓN - INTERNACIONAL



94 PUNTOS
GUÍA ABC
AÑADA 2010
CALIFICACIÓN - INTERNACIONAL