

Cosme Palacio 1894

TINTO 2014

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 criado en barrica. 2014		
VARIEDAD DE UVA	100% Tempranillo		
TEMPERATURA DE SERVICIO	16–18°C aprox.		
VIÑEDOS	Viñedos muy viejos de 70 a 85 años de escasa producción (3,000K-g/ha) situados en altitud a más de 600 metros. En pagos de Laguardia.		
PROCESO DE ELABORACIÓN	Proceso de vinificación independiente. Fermentación alcohólica: Se lleva a cabo en depósitos de 1800 litros con dos remontados diarios para extraer color y homogeneizar el volumen. La temperatura de fermentación es de 24°C. Maceración: Al menos 28 días más para lograr extraer todo el color y aromas. Prensado suave en prensa de madera vertical. Fermentación maloláctica: Se realiza en barricas de roble francés de 500 litros y tostado medio..		
ENVEJECIMIENTO	Durante 15 meses en barricas de roble francés de 500 litros de 1º, 2º y 3º año e las mejores tonelerías francesas.		
GASTRONOMÍA	Carnes rojas, caza mayor y asados.		
ALCOHOL	PH	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
14,5	3,59	5,2	1,8

NOTA DE CATA



VISTA

Un rojo intenso con detalles cardenalicios.



NARIZ

Muy aromático en nariz, de gran intensidad y limpieza. En su conjunto, formado por notas afrutadas, con predominio de frutas rojas frescas. En el fondo observamos ligeros matices florales. La barrica aporta una mezcla de aromas en nariz tales como la canela, vainilla, pastelería tabaco de pipa y detalles minerales



BOCA

El vino se muestra poderoso, robusto, con músculo, invadiéndonos de sensaciones la boca. Carácter vinoso, manteniendo un buen equilibrio entre el vino y la acidez. Con un final armónico, sabroso y de gran persistencia gustativa.

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



95 PUNTOS
GUÍA PEÑÍN
AÑADA 2012

CALIFICACIÓN - ESPAÑA



MEDALLA DE PLATINO DECANTER
"BEST OF SHOW"
AÑADA 2014

CALIFICACIÓN - INTERNACIONAL



90 PUNTOS
WINE ADVOCATE
AÑADA 2012

CALIFICACIÓN - INTERNACIONAL