

Glorioso

SELECCIÓN ESPECIAL

CRIANZA 2016

GLORIOSO
BODEGAS PALACIO
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



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 Crianza 2016
VARIEDAD DE UVA	100% Tempranillo
TEMPERATURA DE SERVICIO	14–16°C aprox.

PROCESO DE ELABORACIÓN
Para la elaboración de esta edición centenaria han sido seleccionados una serie de viñedos que reúnen unas peculiaridades únicas para conseguir obtener la más alta calidad de la uva. El sistema de elaboración utilizado ha sido el específico para lograr la máxima potencia y expresión de la personalidad de la tempranillo

ENVEJECIMIENTO
Mínimo 14 meses en bodega bordelesa de roble francés con un tostado medio. Tiempo de permanencia en botella: Mínimo 6 meses en botella antes de salir al mercado.

GASTRONOMÍA
Gracias a su gran estructura, es un vino ideal para acompañar carnes blancas o rojas a la brasa, ayudando a potenciar al máximo su sabor y conseguir una armonía perfecta. Su acidez equilibrada y sensación envolvente nos permite además disfrutar este vino con pescados grasos como el bacalao al horno o al pil-pil, o pescados azules como el salmón, el bonito, la caballa fresca, el tiburón, pez espada o el atún.

ALCOHOL	PH	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
13,6	3,56	5,2	0,9

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

Color rojo granate de capa alta.



NARIZ

De intensidad alta donde se encuentran aromas propios del tempranillo de calidad como los arándanos rojos y grosella con detalles hervoreos como el hinojo que le da un toque muy personal. En una segunda capa de aromas se encuentran la canela y la vainilla que son aportes de una bodega francesa de calidad.



BOCA

Elegante y maduro, con buen equilibrio entre fruta, barrica y acidez. El Roble francés aporta tanino dulce que contribuye a crear estructura. Se aprecian sabores a caramelo, tabaco y un final largo y goloso.