

Cosme Palacio

CRIANZA 2016

VIÑEDOS EN ALTITUD

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 Crianza 2016
VARIEDAD DE UVA	100% Tempranillo
TEMPERATURA DE SERVICIO	16–18°C aprox.
VIÑEDOS	Viñedos de más de 40 años de edad, situados a más de 600 m. de altitud, asentados sobre suelos arcillo-calcáreos.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Fermentación alcohólica: Uva despalillada sin estrujar que después de largas maceraciones se fermentan en depósitos de acero inoxidable con control automático tanto de temperatura, remontados y micro oxigenación. La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas de roble francés, que aporta capas especiadas y un carácter más suave y apetecible.
ENVEJECIMIENTO	Crianza 12 meses en barrica nueva de Roble Francés hendido de 225 litros de tostado suave y de mejores tonelerías Francesas. El vino permanece un mínimo de 12 meses en botella
GASTRONOMÍA	Carnes rojas, caza y quesos curados.

ALCOHOL	PH	ACIDEZ	AZÚCAR RESIDUAL
14,1	3,6	5,1	1,1

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

Un rojo intenso con detalles púrpura en el arco, cubierto de capa, con brillo y viveza; abre las sensaciones de este excelente vino



NARIZ

Intensidad aromática con amplia concentración frutal, frambuesa y regaliz negro intenso, con un fondo balsámico. Frutas rojas maduras en un ensamblaje perfecto a partir de dulces sensaciones especiadas, con un fondo de vainilla y eucalipto.



BOCA

Energético, con personalidad, inunda la boca con aportaciones frutales y taninos sedosos de calidad. Delicado, elegante, muy sabroso, persistente y con un final largo, amplio y equilibrado.

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS DESTACADOS