



Cosme Palacio

1894 Blanco



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 125 años en la elaboración y crianza de vinos de calidad en la Rioja.

Origen	D.O. Ca. Rioja
Tipo y añada	Blanco criado en barrica 2019
Variedad	93% Viura, 7% Malvasía.
Temperatura de servicio	10°C aprox.
Viñedos	Elaborado con viura de viñedos singulares y centenarios de 1920 ubicados a los pies de la Sierra de Cantabria, a una altitud de más de 600 metros en pagos de Laguardia.
Proceso de elaboración	Vendimia manual en pequeñas cestas de 15 kg. Para la crianza se seleccionan barricas de roble de las mejores tonelerías francesas. Vino complejo, elegante y con enorme recorrido.
Envejecimiento	Crianza sobre lías y barricas de roble francés de 500 l. durante aproximadamente 12 meses. .
Gastronomía	Indicado con todo tipo de pescado, mariscos y quesos curados. Ideal para maridar con boletus
Producción	Limitada de 3,554 botellas, numeradas

Vista

Amarillo limón , muy limpio y brillante. .

Nariz

Solo en las viuras de viñedo viejo se consigue esta intensidad y persistencia donde encontramos aromas de flores blancas entrelazadas con pinceladas de fruta como la pera y detalles cítricos aportados por el pomelo y la mandarina . El sistema de elaboración aporta aromas a miel y polen mientras que la crianza añade aromas a cedro y sotobosque.

Boca

El ataque en boca ofrece sensaciones dulces , y la elegante acidez aporta frescor y viveza . La crianza sobre sus lías ha marcado el vino con un final de boca fino y elegante. Se adivina una gran evolución en botella.

Alcohol

13

PH

3,20

Acidez

5,4 g/l

Azúcar residual

0.98 g/l



2016: 94 Tim Atkin

2018: 94 Tim Atkin



COSME PALACIO
FUNDADA EN 1894 · LAGUARDIA · ALAVA