



Cosme Palacio

1894 Tinto



A los pies de Laguardia, entre la Sierra de Cantabria y el curso sinuoso del Ebro, Bodegas Cosme 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	Tinto criado en barrica 2018
Variedad	100% Tempranillo
Temperatura de servicio	16-18 °C aprox.
Viñedos	Viñedos singulares del 1920, ubicados en Laguardia.
Proceso de elaboración	Estricta selección del fruto y recogida manual, con un proceso de vinificación independiente en depósitos de 1.800 l. para mantener toda la autenticidad y personalidad de cada pago. Maceración de al menos 28 días para lograr extraer todo el color y aroma.
Envejecimiento	Un mínimo de 15 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés de 500 l. de 1er y 2º año..
Gastronomía	Carnes rojas, caza mayor y asados
Producción	Producción limitada de 2.865 botellas

Vista

Rojo intenso con tonos azulados.

Nariz

De gran intensidad y elegancia este vino demuestra de lo que es capaz la elegante variedad tempranillo que ofrece una paleta de aromas de fruta roja , pétalos secos de rosa , hinojo y regaliz elegantemente combinados con detalles minerales y cedro , también se aprecian balsámicos y un fondo de chocolate negro

Boca

De gran expresividad con músculo y bien estructurado demuestra su carácter riojano alavés llenando la boca con un sinfín de sensaciones frutales. Final envolvente y vinoso con una equilibrada acidez que le aporta frescura y viveza.

Alcohol
14,5

PH
3,66

Acidez
5,5 g/l

Azúcar residual
1,6 g/l



2015: 95 Tim Atkin
2016: 95 Guía Peñín
2018: 93 Tim Atkin