

Cosme Palacio

Blanco Reserva



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	Blanco Reserva, 2018
Variedad	100% Viura
Temperatura de servicio	10-12 °C aprox.
Viñedos	Viñedos de más de 40 años de edad sobre suelo arcillo – calcáreo y con una ligera pendiente hacia el sur que facilita la maduración de los racimos. Vendimia manual en cajas de 15kgs.
Proceso de elaboración	El inicio de la fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable lo que nos permite tener un total control sobre la temperatura y otros aspectos técnicos. Casi al final de fermentación alcohólica el mosto-vino se trasiega a barricas de roble francés donde tiene lugar el final de la fermentación alcohólica.
Envejecimiento	Recuperamos un estilo que forma parte de la personalidad de nuestra bodega en el pasado. Criado 12 meses sobre lías en barricas de roble francés, proceso que aporta una sensación glicérica y dulce al vino. Para este vino utilizamos barricas con tostado suave de diferentes tonelerías lo que aporta más complejidad y elegancia al conjunto final. El vino permanece madurando en botella hasta alcanzar un mínimo los 24 meses.
Gastronomía	Ahumados, salmón, atún, carnes blancas, aves, quesos grasos.

Vista

Color amarillo brillante con tonos limón.

Nariz

Elegante y de gran intensidad, donde se aprecian con claridad un conjunto de aromas de flores blancas y sensaciones frutales con un fondo especiado aportado por el noble roble francés que hacen del conjunto un vino elegante y con personalidad propia.

Boca

Predominan las notas cremosas, notas de mantequilla y panadería con una acidez muy equilibrada que le aporta frescura y viveza. Complejo, suave y elegante. El placer vestido de fragancias frescas

