



Cosme Palacio

Vino de Laguardia



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
Añada	2019
Variedad	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.

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.

Alcohol
14,5

PH
3,6

Acidez
5,1g/l

Azúcar residual
1,1 g/l



2018: 93 James Suckling, 91 Tim Atkin
2019: 92 James Suckling, 91 Tim Atkin



COSME PALACIO
FUNDADA EN 1894 - LAGUARDIA - ALAVA