



# Glorioso

## Crianza



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.

<b>Origen</b>	D.O. Ca. Rioja
<b>Tipo y añada</b>	Tinto Crianza, 2019
<b>Variedad</b>	100% Tempranillo
<b>Temperatura de servicio</b>	16° - 18° C aprox.
<b>Viñedos</b>	Uva seleccionada de viñedos de la Rioja.
<b>Proceso de elaboración</b>	Encubado de uva despalillada. Maceración prefermentativa en frío. Largas fermentaciones a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.
<b>Envejecimiento</b>	12 meses de crianza en barricas de roble francés y americano.
<b>Gastronomía</b>	Ideal para acompañar carnes blancas y rojas a la brasa, pescado azul como el emperador y quesos curados.

### Vista

Color rojo granate

### Nariz

Muy intenso en nariz donde demuestra un enorme despliegue de aromas frutales que se integran con aromas a chocolate, tabaco, canela y cedro, propios de la crianza en barrica. Envoltente y equilibrado.

### Boca

Al igual que en nariz este vino demuestra una enorme intensidad en boca, bien estructurado, sedoso, elegante y con un final de mineralidad que le aporta una identidad característica de rioja alavesa.

Alcohol

14

PH

3,66

Acidez

5,4

Azúcar reductor

1,6

2017: 92 James Suckling, 90 Guía Peñín, 90 Tim Atkin