



Glorioso

Selección Especial



Bodegas Cosme Palacio es una bodega centenaria ubicada en pleno corazón de la Rioja Alavesa que, desde su creación en 1894, ha contribuido a la revolución de los vinos de La Rioja. Empezó a elaborar excepcionales vinos hace más de 100 años, entrando a formar parte del selecto grupo de Bodegas Históricas de la D.O. Ca Rioja. Glorioso es una de las marcas más antiguas y más valoradas de la Bodega que se registró en 1917 y Glorioso Selección Especial es el homenaje de bodegas Palacio a todo un siglo elaborando grandes vinos.

Origen	D.O. Ca. Rioja	<i>Vista</i>
Tipo y añada	Tinto Crianza, 2018	
Variedad	100% Tempranillo	
Temperatura de servicio	14° - 16° C aprox.	
Viñedos	Elaborado a partir de una selección de viñedos que reúnen unas peculiaridades únicas para conseguir este estilo de mayor intensidad frutal y con perfecto equilibrio.	
Proceso de elaboración	Encubado de uva despalillada. Maceración prefermentativa en frío. Largas fermentaciones a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.	
Envejecimiento	Mínimo 13 meses en barricas de roble francés y americano especialmente seleccionadas para este vino, y un mínimo de 6 meses en botella antes de salir al mercado.	
Gastronomía	Ideal para acompañar carnes blancas o rojas a la brasa. Su acidez equilibrada y sensación envolvente nos permite además disfrutar este vino con pescados grasos como el bacalao al horno al pil-pil, o pescados azules como el salmón, el bonito, la cabella fresca	<i>Nariz</i>
		De intensidad alta donde se encuentran aromas propios del tempranillo de calidad como los arándanos rojos y grosella con detalles hervoreos como el hinojo que le da un toque muy personal. En una segunda capa de aromas se encuentran la canela y la vainilla que son aportes de una bodega francesa de calidad.
		<i>Boca</i>
		Elegante y maduro, con buen equilibrio entre fruta, barrica y acidez. El Roble francés aporta tanino dulce que contribuye a crear estructura. Se aprecian sabores a caramelo, tabaco y un final largo y glorioso.



Alcohol
14

PH
3,5

Acidez
5,2 g/l

Azúcar reductor
1.7 g/l



2017: 95 James Suckling, 91 Tim Atkin
2018: 91 Tim Atkin
2018: 92 James Suckling