



Milflores

Tinto



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 120 años en la elaboración y crianza de vinos de calidad en la Rioja.

Origen	D.O. Ca. Rioja
Tipo y añada	Joven tinto, 2022
Variedad	100% Tempranillo
Temperatura de servicio	16-18 °C aprox.
Proceso de elaboración	Vino elaborado utilizando técnicas de alta tecnología para preservar su perfil fresco y afrutado. Maceración semi-carbónica. Elaborado con uva despalillada sin estrujado para evitar romper los granos. Sombrero flotante y remontados diarios. Fermentación a temperatura controlada
Envejecimiento	Tiempo en botella antes de salida de bodega: 1 mes mínimo.
Gastronomía	Ideal para quesos suaves ; pastas, arroces, ensaladas y pescados azules.

Visual

Rojo intenso.

Nose

La noble variedad tempranillo en esta ocasión nos regala una fresca sensación frutal (cereza y frambuesa) y un final de hinojo y regaliz.

Palate

Un placer para los sentidos ya que la sensación en boca es muy frutal y sedosa con una equilibrada acidez, final de boca largo y sabroso.

Alcohol

14

PH

3,6

Acidez

5,1 g/l

Azúcar residual

1,7 g/l

