

# COSME PALACIO

BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

**Denominación de Origen:** D.O.Ca. Rioja

**Añada:** 2007

**Variedades:** 100% Viura

**Grado Alcohólico:** 12,5%

**Temperatura de servicio:** 10-12º C aprox.

## Elaboración:

Uva seleccionada. Encubado de uva despalillada. Maceración pelicular de 1 día. Fermentación alcohólica a temperatura controlada. Final de fermentación alcohólica en barrica francesa nueva, sobre lías finas. Bataillage 2 a 3 veces a la semana.

## Envejecimiento:

Ha envejecido 6 meses en barrica francesa nueva de tostado ligero y al menos 10 meses en botella.

## Nota de Cata:

**Color:** Amarillo dorado con reflejos verdes, muy limpio, brillante.

**Aroma:** Excelente intensidad y expresivo. Aromas frutales (cítricos, manzana verde) con toques de fruta exótica. Tiene un carácter floral con notas de polen y miel, con una vainilla muy presente gracias a su crianza en barrica nueva de roble francés. **Sabor:** Muy elegante, con un paso en boca muy sabroso, y fresco, con matices tostados muy bien integrados. Un vino persistente y expresivo. Final largo y seductor.

## Gastronomía:

Ahumados, salmón, atún, carnes blancas, aves, quesos grasos.

## Otros productos de la Bodega:

Milflores - Tinto maceración carbónica, Castillo Rioja - Crianza, Glorioso - Crianza, Glorioso - Reserva, Cosme Palacio - Crianza, Cosme Palacio - Reserva, Palacio - Reserva Especial



# Bodegas Palacio