

PALACIO

RESERVA ESPECIAL

Denominació d'Origen: D.O.Ca. Rioja

Anyada: 2004 _Excelent

Varietats: 100% Ull de Llebre

Temperatura de servei: 16-18 ° C aprox.

Grau Alcohòlic: 13,5%

Elaboració:

Seleccionada de vinyes velles. Encubat de raïm derrapat. Fermentació a temperatura controlada. Maceració durant 4 setmanes.

Envelliment:

En bótes bordeleses noves de roure francès de 225 litres de capacitat.

Temps de permanència en fusta: 24 mesos. Temps de permanència en ampolles: mínim 12 mesos.

Nota de Tast:

Color: Vermell intens amb lleugeres irisacions granats en l'arc. Aroma:

Complex barrejant confitura de fruites, dàtil i espècies, vainilla, canyella, pa. Sabor: Llarg i sedós amb tanins suaus, elegant i ben equilibrat. Gran volum en boca.

Gastronomia

Carns vermelles, caça i formatges curats.

Altres productes del celler:

Milflores - Negre maceració carbònica, Castillo Rioja - Criança, Glorioso - Criança, Glorioso - Reserva, Cosme Palacio - Blanc fermentat en bóta, Cosme Palacio - Criança, Cosme Palacio - Reserva



Bodegas Palacio