

PALACIO

RESERVA ESPECIAL

Denominación de Origen: D.O.Ca. Rioja

Añada: 2004 Excelente

Variedades: 100% Tempranillo

Grado Alcohólico: 13,5%

Temperatura de servicio: 16-18º C aprox.

Elaboración:

Seleccionada de viñedos viejos. Encubado de uva despalillada. Fermentación a temperatura controlada. Maceración durante 4 semanas.

Envejecimiento:

En barricas bordelesas nuevas de roble francés de 225 litros de capacidad. Tiempo de permanencia en madera: 24 meses. Tiempo de permanencia en botellas: mínimo 12 meses.

Nota de Cata:

Color: Rojo intenso con ligeras irisaciones granates en el arco.

Aroma: Complejo mezclando confitura de frutas, dátil y especias, vainilla, canela, pan. **Sabor:** Largo y sedoso con taninos suaves, elegante y bien equilibrado. Gran volumen en boca.

Gastronomía:

Carnes rojas, caza y quesos curados.

Otros productos de la Bodega:

Milflores - Tinto maceración carbónica, Castillo Rioja - Crianza, Glorioso - Crianza, Glorioso - Reserva, Cosme Palacio - Blanco fermentado en barrica, Cosme Palacio - Crianza, Cosme Palacio - Reserva



Bodegas Palacio