

COSME PALACIO
FUNDADA EN 1894 · LAGUARDIA · ÁLAVA

Reserva
2010

VIÑEDOS VIEJOS

Los viñedos viejos plantados en suelos pobres ofrecen la más pura expresión de las cualidades vitícolas de nuestra tierra. Alma, naturaleza, historia. El sentido del clasicismo, las virtudes de la elegancia intemporal. Espíritu pionero, también en conseguir complejidad frutal en una plenitud madura y serena. La definición de un gran vino.

TIPO DE VINO: Tinto criado en barrica

ORIGEN: D.O.Ca. Rioja

AÑADA: 2010

CALIFICACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR: Excelente

Se caracterizó por ser una añada muy sestable, sin incidencias climatológicas destacables.

Pluviometría: 450 ml

Fecha de envero: Primera quincena de agosto.

Cuajado: Hacia el final de Junio, ayudado por un tiempo soleado.

VIÑEDOS

Variedad: 100% Tempranillo

Sistema de cultivo: En vaso.

Tipo de suelos: Viñedos muy viejos de más de 70 años de edad ubicados en pagos de Laguardia, asentados sobre suelos arcillo calcáreos de muy baja producción.

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

VENDIMIA

Fecha Vendimia: 8 de octubre de 2010

Modo de Recolección: Vendimia manual en cajas de 15 kg. Selección de racimos y bayas procedentes de viñedos viejos con baja producción por hectárea: rendimiento medio 3.500 kg/ha. El fruto seleccionado grano a grano en viñedo pasa por mesa de selección a la entrada de bodega.

Las singulares características de la uva utilizada, así como todo el esmeradísimo proceso que se sigue, hace que la producción de este vino sea limitada, dependiendo de los años y que, por consiguiente, sea éste un vino exclusivo.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica: Uva despalillada estrujada. Largas maceraciones de 28, 32 días para extraer todos los aromas primarios de la variedad así como máximo potencial de color en depósitos de acero inoxidable con el sombrero sumergido.

Remontados naturales por gravedad para la mejor extracción de los compuestos polifenólicos.

Fermentación maloláctica: Tiene lugar en barricas nuevas de roble francés.

CRIANZA

La fase de crianza dura 18 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 litros. Francés nuevo y hendido, de tostado suave y de diferentes tonelerías francesas. Permanece en botella al menos 28 meses.

EMBOTELLADO: 5 de Mayo de 2015

GRADO ACIDEZ: 5gr/l

AZUCAR RESIDUAL: 1.2gr/l

POTENCIAL DE GUARDA : Al menos 20,30 años.

NOTA DE CATA

Precioso color rubí con un ligero ribete teja. Aromas intensos y complejos, en los que el recuerdo de frutas negras como ciruelas y moras convive con tonos de madurez y el registro especiado de la madera de roble nuevo, muy sugerente. En boca es equilibrado, profundo, elegante y de gran frescura, con una gran persistencia al final, que llena de sensaciones agradables.