



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

COSME PALACIO

FUNDADA EN 1894 · LAGUARDIA · ÁLAVA

1894 Blanco
Fermentado en Barrica

TIPO DE VINO: Blanco criado en barrica

ORIGEN: D.O.Ca. Rioja

AÑADA: 2009

CALIFICACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR: Muy Buena

La añada 2009 se caracterizó por una buena evolución general del viñedo a lo largo del ciclo vegetativo. Destacan algunas incidencias climatológicas como precipitaciones elevadas localizadas desde noviembre a febrero, así como una tormenta de granizo a finales de mayo. Durante la vendimia destacan las lluvias de mediados de septiembre que ralentizan la maduración y propician el equilibrio alcohólico y fenólico de la uva, obteniendo como resultado una cosecha de calidad.

VIÑEDOS / PAGOS

Variedad: 92% Viura, 8% Malvasía

Viñedos de 70 a 85 años y de bajo rendimiento, situados en altitud a más de 600m. en pagos de Laguardia.

Sistema de cultivo: En vaso.

Tipo de suelos: Terrenos muy pobres, arcillo calcáreos con orientación sur.

Orografía: Los pagos se sitúan en pequeñas terrazas con una pendiente media de 8.6º y su geografía resulta tan accidentada como privilegiada para concebir vinos con una identidad perfectamente reconocible.

Radiación solar: El índice de radiación solar es óptimo para maximizar la correcta síntesis de los pigmentos y compuestos aromáticos.

VENDIMIA

Modo de Recolección: Selección del fruto y vendimia manual nocturna en cestas de 15 kilos. El fruto recolectado se deja reposar 24 horas en una cámara frigorífica a 4°C. Posteriormente pasan a mesa de selección y luego se realiza el despallado.

Las uvas recogidas de cada viñedo se elaboran por separado en depósitos independientes con el fin de mantenerla autenticidad y personalidad de cada pago.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica: Se realiza en su totalidad en barricas de roble francés de 500 litros a baja temperatura en cámaras climatizadas a 16°C durante 14 días. Maceración: Un día de contacto con la piel a fin de extraer todo el potencial aromático.

CRIANZA

Durante 7 meses en barricas de roble francés de 500 litros de 1º, 2º y 3º año (tostado medio). Permanencia sobre sus lías finas con battonage semanal. Para la crianza se seleccionan barricas de roble de las mejores tonelerías francesas.

EMBOTELLADO: 17 de Junio de 2011

GRADO ACIDEZ: 6gr/l

AZUCAR RESIDUAL: 1.3gr/l

POTENCIAL DE GUARDA : Al menos 10 años.

NOTA DE CATA

Amarillo dorado, limpio y brillante. Es la pura expresión de los viñedos viejos de Viura en la Rioja Alavesa, cuyas raíces se hunden en suelos arcillo calcáreos. Su lágrima es bastante densa y apunta a una cremosidad que percibimos tanto en nariz como en boca; es un vino blanco con cuerpo y volumen. Elegante bouquet con notas de flores blancas y tonos afrutados (cítrico) bien ensamblados con una madera noble.

De gran textura y enorme recorrido. Glicérico y con una frescura (acidez natural) que sorprende dejando un final de boca sabroso y amplio. Con gran personalidad, elegante y natural. Un vino único.