



RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

# COSME PALACIO

FUNDADA EN 1894 · LAGUARDIA · ÁLAVA

1894 *Tinto*  
*Alta Expresión*

---

**TIPO DE VINO:** Tinto criado en barrica

**ORIGEN:** D.O.Ca. Rioja

**AÑADA:** 2012

**CALIFICACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR:** Muy Buena

Se caracterizó por ser una añada muy seca y soleada. En septiembre hubo ligeros chubascos en Rioja Alavesa que ayudaron a refrescar los sedientos y un poco estresados viñedos. La cantidad de agua fue suficiente para que las uvas alcanzaran el nivel de maduración adecuado.

Pluviometría: 200 ml

Fecha de envero: Primera quincena de agosto.

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

## VIÑEDOS / PAGOS

Variedades: 100% Tempranillo. Viñedos muy viejos de 70 a 85 años y de escasa producción (3.000kg/ha), situados en altitud a más de 600 m. en pagos de Laguardia.

Sistema de cultivo: En vaso, no han sido adaptados.

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

Orografía: Los pagos se sitúan en pequeñas terrazas con una pendiente media de 7.2º y su geografía resulta tan accidentada como privilegiada para concebir vinos con una identidad perfectamente reconocible.

Radiación solar: Este índice resulta óptimo para maximizar la correcta síntesis de los pigmentos y compuestos aromáticos.

---

---

## VENDIMIA

Modo de Recolección: Estricta selección del fruto y recogida manual en cestas de 15 kilos. El fruto recolectado se deja reposar 24 horas en una cámara frigorífica a 4°C. Posteriormente pasa a mesa de selección y luego se despallilla.

Las uvas recogidas de cada pago se elaboran por separado en depósitos independientes con el objetivo de mantener la autenticidad y personalidad de cada pago y buscar complejidad.

## ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica: Se lleva a cabo en depósitos de 1800 litros con dos remontados diarios para extraer color y homogeneizar el volumen. La temperatura de fermentación es de 24°C.

Maceración: Al menos 28 días más para lograr extraer todo el color y aromas. Prensado suave en prensa de madera vertical.

Fermentación maloláctica: Se realiza en barricas de roble francés de 500 litros y tostado medio.

## CRIANZA

Durante 15 meses en barricas de roble francés de 500 litros de 1º, 2º y 3º año de las mejores tonelerías francesas.

**EMBOTELLADO:** 5 de Mayo de 2014

**GRADO ACIDEZ:** 5.2gr/l

**AZUCAR RESIDUAL:** 1.4gr/l

**POTENCIAL DE GUARDA:** Al menos 25 años.

## NOTA DE CATA

Rojo intenso, con reflejos amarotados. Brillante. La noble variedad tempranillo se expresa con toda su potencia, es limpio e intenso. Encontramos varias capas de aromas: La primera está llena de sensaciones frutales como las de la mora, fruta del bosque ó arándanos. También encontramos fruta azul como las endrinas; en la segunda capa encontramos notas típicas de la variedad como el regaliz y especias aportadas por el roble francés como la canela y la vainilla; la tercera capa muestra pequeños toques florales como el pétalo de rosa, haciendo que el conjunto tenga una complejidad de gran calidad.

La sensación de untuosidad se apodera de la boca con un retrogusto a fruta y un tanino de gran finura de una uva tempranillo bien madurada. La acidez adecuada hace que tenga un toque refrescante largo y meloso dejando al final sensaciones de chocolate mentolado.