



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

COSME PALACIO

FUNDADA EN 1894 · LAGUARDIA · ÁLAVA

Vendimia Seleccionada
2015

VIÑEDOS EN ALTITUD

*Pasión, talento y esmero son las claves de este vino de autor.
Selección de uvas de la máxima calidad escogidas
de las zonas más altas, al pie de la sierra,
donde el fruto expresa una singular frescura.*

TIPO DE VINO: Tinto criado en barrica

ORIGEN: D.O.Ca. Rioja

AÑADA: 2015

CALIFICACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR: Muy buena

Se caracterizó por ser la vendimia más temprana de la historia de Rioja. Acompañada por una buena climatología, favoreció un excelente estado vegetativo y sanitario de los viñedos. Destaca especialmente la alta calidad de los vinos, aportando unos resultados sobresalientes.

Pluviometría: 450 l.

Cuajado: Primera semana de Junio.

Fecha de envero: Cuarta semana de Julio.

VIÑEDOS

Variedad: 100% Tempranillo.

Sistema de cultivo: En vaso.

Tipo de suelos: Viñedos de más de 40 años de edad situados entre 500 y 650m. de altitud, asentados sobre suelos arcillo calcáreos.

VENDIMIA

Fecha Vendimia: octubre de 2015.

Modo de Recolección: Manual en cajas de 15 kilos y posterior selección manual de racimos a la entrada a bodega. Selección del fruto en viñedo. Las uvas proceden de viñedos seleccionados, ubicados en altitud, con baja producción por hectárea.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica: Uvas despalilladas sin estrujar. Después de largas maceraciones se fermentan en depósitos de acero inoxidable con control automático tanto de temperatura, remontados y micro oxigenación.

Fermentación maloláctica: Tiene lugar en barricas de roble francés.

CRIANZA

Crianza durante 13 meses en barricas de roble francés hendidido de 225 litros y un mínimo de 6 meses en botella. Las barricas utilizadas son de tostado suave y de las mejores tonelerías francesas.

EMBOTELLADO: Junio 2017

GRADO ACIDEZ: 5.3gr/l

AZÚCAR RESIDUAL: 1.54gr/l

POTENCIAL DE GUARDA : Al menos 25 años

NOTA DE CATA

Color rojo intenso con detalles amarotados. Se identifica claramente el estilo de Cosme ofreciéndonos con mucha intensidad detalles de fruta roja madura, regaliz e hinojo. La crianza en barrica nueva de roble francés añade complejidad y elegancia al conjunto aportando pinceladas de aromas especiados como la pimienta, el mentol y la canela.

Siendo fiel a su estilo encontramos un vino poderoso y con musculo, de tanino fino y maduro con sensaciones duces al final de boca y con una equilibrada acidez que aporta frescor. El final de boca es muy largo con sensaciones de torrefacto y fruta escarchada.