



RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

COSME PALACIO

FUNDADA EN 1894 · LAGUARDIA · ÁLAVA

Crianza
2014

VENDIMIA SELECCIONADA

El placer vestido de fragancias frescas, el sabor del equilibrio para una mesa elegante y llena de vida. Un paisaje de sierras altas y laderas suaves, donde seleccionamos las mejores uvas de la variedad blanca Viura bajo el aireñitido de la Rioja Alavesa.

TIPO DE VINO: Blanco criado en barrica.

ORIGEN: D.O.Ca. Rioja

AÑADA: 2014

CALIFICACIÓN DEL CONSEJO REGULADOR: Buena.

Tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable, el viñedo riojano presentaba una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad. Índice de pluviometría de 500ml.

VIÑEDOS

Variedades: 94% Viura, 6% Malvasía.

Potencial alcohólico del fruto: 13,1°.

Sistema de cultivo: En vaso con producciones controladas para obtener una maduración óptima y una alta calidad de uva.

Tipo de suelos: Viñedos de más de 40 años de edad sobre suelo arcillo calcáreo y con una ligera pendiente hacia el sur que facilita la maduración de los racimos.

VENDIMIA

Fecha vendimia: 2 de octubre 2014.

Modo de recolección: Manual en cajas de 15 kilos. Selección del fruto en viñedo.

ELABORACIÓN

Fermentación Alcohólica: El inicio de fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable, lo que nos permite tener un total control sobre la temperatura y otros aspectos técnicos. Casi al final de la fermentación alcohólica el mosto-vino se trasiega a barricas de roble francés donde tiene lugar el final de la misma.

CRIANZA

Durante 7 meses se cría sobre sus lías en suspensión, esto aporta una sensación glicérica y dulce al vino. Utilizamos para este vino barricas con tostado suave de diferentes tonelerías.

EMBOTELLADO: 3 de Septiembre de 2016.

GRADO ACIDEZ: 6,5 gr/l.

AZÚCAR RESIDUAL: 1,5 gr/l.

POTENCIAL DE GUARDA : 10 años.

NOTA DE CATA

Precioso color amarillo brillante con tonos limón. Aroma elegante y de gran intensidad, donde se aprecian con claridad un conjunto de aromas de flores blancas y sensaciones frutales con un fondo especiado aportado por el noble roble francés, dando lugar a un vino elegante y con personalidad propia, que hacen del conjunto un vino elegante y con personalidad propia. En boca, predominan las notas cremosas, notas de mantequilla y panadería. Acidez muy equilibrada que le aporta frescura y viveza.