



Palacio Quemado Crianza 2015

**VINO**

PALACIO QUEMADO CRIANZA

VARIEDAD

95% TEMPRANILLO, 5% CABERNET SAUVIGNON. VIÑEDOS PROPIOS.

AÑADA 2015**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

RIBERA DEL GUADIANA

SUELO

Calcáreo

VINIFICACIÓN

Este vino ha sido elaborado principalmente con la uva tempranillo de nuestras viñas más viejas, junto a un pequeño porcentaje de Cabernet Sauvignon, ambos procedentes de suelos calcáreos. Ha permanecido en barrica de segundo uso de roble americano y roble francés de 225 litros durante más de 9 meses.

CATA**COLOR:** De capa media-alta y color granate intenso.**NARIZ:** Boca sabrosa, bien equilibrado y prolongado final, donde predomina la buena sensación de taninos cremoso.**BOCA:** Amplio, equilibrado y glicérico, con recuerdos a hinojo (como en nariz) y un final ligeramente amargo que aporta longitud y estructura. Buena acidez.**Alcohol:** (%Vol.): 13,5%**Acidez total:** (g/l ac. tartárico): 4,4**Azúcares:** (g/l): < 2,5**pH:** 3,65**MARIDAJE**

Carnes rojas, embutidos (morcilla, sobrasada), codillo asado, toda clase de arroces (paella, risotto, etc.)

TEMPERATURA DE SERVICIO

15°-16° C

PACKAGING

BOTELLA: 75 cl. CAJA: 6 Botellas

PUNTUACIONES