

VINO

PALACIO QUEMADO RESERVA

AÑADA

2012

ORIGEN

Denominación Origen Ribera del Guadiana

VARIEDAD

Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Viñedos propios.

VINIFICACIÓN

Elaborado con uvas de nuestras mejores parcelas de Tempranillo y Cabernet Sauvignon las cuales se vendimiaron durante la primera y tercera semana de Septiembre respectivamente. Crianza en barricas de primer y de segundo año, 70% roble francés y 30% roble americano, durante más de 16 meses y un posterior afinamiento de 20 meses en nuestros botelleros hasta completar 36 meses de envejecimiento en bodega.

NOTAS DE CATA

COLOR: Color cereza rubí, capa media.

NARIZ: Intensidad alta, con aromas de cassis y fruta negra en primer plano, dando paso a sensaciones balsámicas y tostadas que le aportan gran complejidad.

BOCA: Bien estructurado, con entrada untuosa y muy bien equilibrado. Final elegante, largo y fresco, con gran potencial de envejecimiento.

Alcohol (%vol): 14%

MARIDAJE

Lasagna de carne, guisos de legumbres, carne de caza menor, solomillo de cerdo.

TEMPERATURA

16-18°C

PACKAGING

BOTELLA: 75 cl.  
CAJA: 6 Botellas

