



## Glorioso Crianza

### Bodegas Palacio

#### Denominació d'Origen Rioja



100% tempranillo



12 mesos / 12 meses



10 mesos / 10 meses

#### ELABORACIÓ

Raïm seleccionat. Encubet de raïm derrapat.  
Fermentació a temperatura controlada. Fermentació malolàctica, clarificació i tràfeces.  
En barrica bordelesa de roure francès amb un torrat mitjà, de 225 litres de capacitat.

#### NOTA DE TAST

Color: vermell picota intens, to brillant i viu de capa mitjana-alta.  
Aroma: aroma a fruites madures (pruna), vainilla i fumats procedents d'un elegant Roure Francès.  
Sabor: presència de suaus i elegants tanins harmonitzats amb fruita molt madura. Vi equilibrat, potent i sabrós.

#### GASTRONOMIA I RECOMANACIONS

Pastes, carns i rostits.

#### ELABORACIÓN

Uva seleccionada. Encubado de uva despalillada.  
Fermentación a temperatura controlada. Fermentación maloláctica, clarificación y trasiegos.  
En barrica bordelesa de roble francés con un tostado medio, de 225 litros de capacidad.

#### NOTA DE CATA

Color: rojo picota intenso, tono brillante y vivo de capa media-alta.  
Aroma: a frutas maduras (ciruela), vainilla y ahumados procedentes de un elegante Roble Francés.  
Sabor: presencia de suaves y elegantes taninos armonizados con fruta muy madura. Vino equilibrado, potente y sabroso.

#### GASTRONOMÍA Y RECOMENDACIONES

Pastas, carnes y asados.

x 6 x 12 37,5 cl x 6 1,5 l