

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

COSECHA:

2017

PAIS:

España

Denominación de Origen:

Ribera del Guadiana

UVAS:

Tempranillo 95% y
 Cabernet Sauvignon 5%

ALCOHOL:

14.00%

Palacio Quemado Crianza 2017

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

A la vista tiene capa media alta y color granate intenso. Boca sabrosa, buen equilibrio y prolongado final en donde predomina la buena sensación de taninos cremoso. Amplio, equilibrado y glicérico, con recuerdos a hinojo (como en nariz) y un final ligeramente amargo que aporta longitud, estructura y buena acidez.



TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE:

Con excelente guarda durante el 2025. Carnes rojas, embutidos (Morcilla, sobrasada) codillo asado, toda clase de arroces (paella, risotto, etc).

VINIFICACION

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

Denominación de origen Ribera del Guadiana Ribera del Guadiana es una denominación de origen de vinos de Extremadura. Fue reconocida en 1999, cuando el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (MAPA) ratificó el reglamento de su Consejo Regulador. Esta andadura comienza cuando la Comisión Interprofesional "Vino de la Tierra" recibe la aprobación de su Reglamento en la Orden de 12 de diciembre de 1990, por parte de la Consejería de Agricultura y Comercio. El siguiente paso fue el reconocimiento de la DO

Ribera del Guadiana con el nombramiento de Consejo Regulador Provisional en agosto de 1996. Posteriormente, y como preámbulo de la esperada Ratificación, la Orden 17/03/97 de la Junta de Extremadura aprobaba el Reglamento. De esta forma, con la DO Ribera del Guadiana, se reconocía la labor bien hecha y la vocación natural de la tierra extremeña. En la actualidad Extremadura está inmersa en el desarrollo de los planes de reestructuración y reconversión de viñedo ha dirigido hacia variedades tintas, que deberán ser, como mínimo, el 80% del total de los proyectos que se presenten.

Paralelo a la reestructuración del viñedo las bodegas han realizado una importante adaptación tecnológica acorde con a los principios de la enología moderna que ha supuesto un enorme esfuerzo inversor.

Precio: \$ 460.00

Paquete 3 Botellas: \$ 1,311.00
 (\$ 437.00 C/U)

Paquete 6 Botellas: \$ 2,484.00
 (\$414.00 C/U)

Paquete 12 Botellas: \$4,692.00
 (\$391.00 C/U)

