



PALACIOS REMONDO QUIÑÓN DE VALMIRA D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Garnacha. (Viñas de 35 años)

Alcohol: 14,0%

Reposo: 18 meses en bocois y fudres de roble francés.

Capacidad de Guarda: 20 años

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 16 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color intenso rubí y brillante.



La nariz ofrece notas cítricas que recuerdan a la piel de la naranja y la mandarina, y también de frutos rojos silvestres como las grosellas y fresitas.



Un tinto que expresa con rotundidad y elegancia del terruño gracias a que es ligero en boca pero con potencia a la vez. Un vino con buena acidez y fresca.



Excelente con Caza, asados, aves y quesos curados.



La Bodega

La Rioja Oriental. La Rioja más árida, cálida y ventosa. La más mediterránea. Este es nuestro origen familiar: el entorno agreste y alto del Monte Yerga, donde llegaron los primeros monjes del Císter. Donde hoy recuperamos la viticultura tradicional de la garnacha como protagonista y símbolo de nuestra propia historia vitícola. Nuestros viñedos de agricultura ecológica y natural se asientan en los altos de Yerga del sistema Ibérico, un entorno montañés desde el que se domina el valle del Ebro.