



PALACIOS REMONDO LA VENDIMIA

D.O. RIOJA, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 50% Garnacha Tinta, 50% Tempranillo.

Alcohol: 14,0%

Vinificación: Para su elaboración la uva se despalilla y recibe una maceración carbónica parcial, posteriormente el mosto fermenta durante 20 días en depósitos de acero inoxidable con remontados regulares.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 16 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo cereza.



La Vendimia es un vino tinto jugoso con intensos aromas a frutos del bosque, recuerdos a pétalos de rosa y toques herbales.



En boca es ligero, afrutado y goloso. Un vino de cuerpo medio, con taninos finos, una fresca digestiva y un largo final.



Ideal con Embutidos, Verduras, Quesos suaves, Carnes rojas, Arroces, Aperitivo, Carnes blancas.



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.