



JOYAS de PALACIO

Don Cosme Palacio y Bermejillo fundó en 1984 Bodegas Palacio, S.A., en la villa medieval de Laguardia.

Hoy en día forma parte del limitado y selecto grupo de Bodegas Históricas de Rioja.

RESERVA PRIVADA 2001

Marca privada

«Cosme Palacio y Hermanos»

Con la cosecha de 1986 la Bodega revivió la legendaria marca de su fundador, Don Cosme Palacio, aplicando avanzadas ideas para la vinificación y envejecimiento de sus vinos, lo que supuso una revolución en el arte de la elaboración en Rioja. Pautinamente se fue implantando en el mercado esta «*Marca Privada*», propia de un reducido y selecto grupo de «*Amigos de Cosme Palacio*».

Es quince años después que surgió la Reserva Privada 2001 coincidente con una cosecha excelente, tal cual fue calificada la *Añada de 2001*.

La *climatología* resultó ser extraordinaria, sin incidentes climatológicos que destacar, y por tanto, ideal para el desarrollo del viñedo. La pluviometría fue alta durante la parada vegetativa y en medio, así como en ciclo completo. Las temperaturas fueron suaves en invierno, y altas en primavera. No existieron incidencias de heladas o pedrisco.

Análisis técnicos del RESERVA PRIVADA 2001

FÍSICO / QUÍMICO

■ GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13,2% Vol.

■ ACIDEZ VOLÁTIL: 0,51 gr./l.

(expresado en ácido acético)

■ ACIDEZ TOTAL: 5,1 gr./l.

(expresado en ácido tartárico)

■ DENSIDAD: 992 PH: 3,52

SENSORIAL

■ COLOR: Rojo gránate oscuro e intenso con reflejos tejas.

■ AROMA: Muy elegante a frutas rojas maduras, cueros, balsámicos. Perfectamente ensambladas, con notas de curry, cacao y torrefactos.

■ SABOR: Buen ataque en boca, vinoso, revelando taninos dulces, elegantes, con un largo y complejo postgusto.

por Jesús Rivero

Esto resulta intolerable!: aquí va mi queja al Editor. Cada vez esta sección de **EPICUREANDO** tiene menos espacio físico en la Revista (con la excusa de que no se pueden sobrepasar las 180 páginas, y que cada vez es mayor el número de «contribuciones» de nuestros lectores), ...cuando además, es de las más leídas (según acreditan los datos estadísticos de «páginas consultadas» en nuestro sitio de Internet: www.revista-ays.com). Por tanto, peor para Vds., amigos lectores... sólo queda una solución: ¡letra más pequeña, y menos material gráfico!

Y lo malo es que yo, un manchego declarado y defensor a ultranza de la excepcional relación calidad/precio de nuestros caldos, le voy a dedicar el EPICUREANDO del nº 3 a ¡un RIOJA! Pero en fin, ...les hablaré de él, porque merece la pena que lo caten: **COSME PALACIO Y HERMANOS - Reserva Privada 2001** (Tinto Reserva, D.O. Calificada Rioja; 100% tempranillo, procedente de la Rioja Alavesa).

Antes de su envejecimiento en barricas bordelesas nuevas de roble francés (con 255 litros de capacidad), con un tiempo de permanencia en madera de 18 meses y una crianza en

botella de 22 meses, este «reserva privada» se elabora a partir de uvas seleccionadas del tipo indicado (con encubado de uva despalillada), forzando una fermentación alcohólica a temperatura controlada de 29 °C, y una maceración durante cuatro semanas.

Conservándole en un lugar oscuro, libre de vibraciones, y a una temperatura constante entre 10 y 18° C, puede conseguirse una muy buena evolución a medio y largo plazo. La

temperatura a la que debe degustarse no conviene que sobrepase esos 18° C.

¡Ah! ...existen «peros»: este vino procede de una producción muy reducida, a la que en principio sólo tienen acceso los «*Socios del Club de Amigos de Cosme*», con un cupo máximo asignado.

Para terminar, amigo lector de **a+**, como buen *gourmet* que seguro que es, sólo me resta comentarle que probablemente opte por disfrutar esta «*Joya de PALACIO*», con carnes rojas, caza y quesos curados (éstos, seguro, que ¡sean manchegos!). En cualquier caso, si tiene dudas sobre su elección gastronómica, no dude en

invitarme a compartir *mantel* con Vd. ...y, con mucho gusto, le daré mi opinión, sincera y desinteresada. ¡Hasta el 15 de julio!

