



Denominación de Origen

Calificada Rioja

Subregión

Rioja Alavesa (Elciego)

Añada

2018

Crianza

18 meses en bodega bordelesa de roble francés y americano, más otros 12 meses en botella.

Tipo de botella

Bordeaux Personalised 75 cl.,
Bordeaux Tradition Magnum.

Variedad de la uva

Tempranillo (95%), Graciano (4%) y Mazuelo (1%).

Elaboración

El descube se decide bajo criterio de cata normalmente tras una duración de unas tres semanas. El vino es conducido por gravedad a nuestros calados subterráneos donde se afina y estabiliza en bodega bordelesa



LA ETERNA DISTINCIÓN

Viña Salceda Reserva es el eco líquido de la historia. Un vino que llega del pasado y apunta a un futuro de serenidad y distinción. Elaborado con la mejor uva y hecho para seducir. Vale la pena redescubrirlo siempre. Un patrimonio y un carácter de verdad.

Roberto Martínez. Enólogo.

Nota de cata

Color cereza de capa media.

Aromáticamente nos recuerda a las frutas de hueso (cerezas y ciruelas frescas) bien conjuntadas con las notas especiadas y con un fondo cremoso.

En boca es intenso, complejo y con un tanino muy pulido debido a los años de crianza en botella.

Es un vino largo, envolvente, sávido y con gran capacidad de envejecimiento.

Análisis

Graduación: 13,5% vol.

SO2 libre: 18 mg/l.

SO2 total: 119 mg/l

Acidez total: 5,25 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,62 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: <2gr/l.

*Contiene Sulfitos.

Viña Salceda Reserva