



VIÑA SALCEDA

Denominación de origen
Calificada Rioja

Añada
2012

Crianza
18 meses en barrica bordelesa de roble francés,
resto en botella.

Tipo de botella
Bordelesa troncocónica elite de 75 cl y 150 cl.

Variedad de la uva
Tempranillo (100%)

Elaboración
Después de una pequeña maceración prefermentativa,
el vino fermenta a temperatura controlada. Durante este
proceso es fundamental la extracción suave mediante
remontados manuales. El tiempo entre encubado y
prensado se prolonga entre los 15 y 18 días.

www.vinasalceda.com



Conde de la Salceda
Reserva

“ De una excepcional calidad,
corpóreo, denso y sedoso. La
edad media de los viñedos es
de 40 años, de suelos arcillo
calcáreos y de consistencia
media, ideales para una
viticultura de élite. ”

Cesar Muñoz. Enólogo.

Nota de cata

Color: Granate oscuro. Profundo.

Aroma: Fino y complejo. Predomina la fruta negra,
confitura de arándano, ciruela sobre fondo especiado y
notas de madera fina.

Paladar: Entrada potente. Paso de boca equilibrado,
denso, bien estructurado. Final muy largo.



Análisis

Graduación: 14,56 % vol.

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

Acidez volátil: 0,71 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2,6 g/l.

@vinalceda 
@vinalceda 
@vinalceda 