



VIÑA SALCEDA

Denominación de origen
Calificada Rioja

Añada
2015

Crianza
12 meses en bodega bordelesa de roble americano, resto en botella.

Tipo de botella
Bordelesa Personaliza de 75 cl., Bordelesa Tradición Magnum y Bordelesa 37,5.

Variedad de la uva
Tempranillo (95%), Graciano (3%) y Mazuelo (2%).

Elaboración
Es fundamental la extracción suave mediante remontados manuales. El tiempo entre encubado y prensado se prolonga entre los 15 y 18 días.



“ Valor seguro, un atractivo crianza; goloso, fresco y vivo que engancha con decisión. Elaborado a partir de la variedad Tempranillo, con un toque de Mazuelo y Graciano. ”

Cesar Muñoz. Enólogo.

Nota de cata

Color: Cereza.

Aroma: Predominio expresión frutal, endrina, ciruela negra en perfecta armonía con las notas de crianza y matices especiados.

Paladar: Amplio, de gran viveza, frescura y equilibrio.

Análisis

Graduación: 14,51% vol.

SO2 libre: 23 mg/l.

SO2 total: 146 mg/l.

Acidez total: 5,8 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,50 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2,7 g/l.

Viña Salceda Crianza