



VIÑA SALCEDA

Denominación de origen
Calificada Rioja

Añada
2014

Crianza
18 meses en bodega bordelesa de roble francés y americano, resto en botella.

Tipo de botella
Bordelesa Personaliza de 75 cl., Bordelesa Tradición Magnum.

Variedad de la uva
Tempranillo (95%) y Graciano (5%)

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 el vino se afina y estabiliza en barricas bordelesas.



“ Corpóreo, elegante y con excelente acidez, grado moderado, con un marcado carácter frutal muy particular de los tempranillos alaveses, capaz de envejecer muy bien. ”
Cesar Muñoz. Enólogo.

Nota de cata

Color: Rubí.

Aroma: Muy intenso a la vez que sutil. Frutas negras silvestres - endrina, mora- fruta confitada, perfectamente ensambladas con notas de fina madera y tostados.

Paladar: Paso de boca denso, estructurado, largo. Retrogusto afrutado y especiado, con matices de moka y de chocolate negro. Estructurado, redondo y con un gran equilibrio ácido.

Análisis

Graduación: 14,40% vol.

SO2 libre: 25 mg/l.

SO2 total: 151 mg/l.

Acidez total: 5,6 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,74 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2,6 g/l.

Viña Salceda Reserva