



Denominación de Origen Calificada

Rioja

Añada

2017

Crianza

18 meses.

Tipo de botella

Bordelesa troncocónica de 75 cl. y magnum.

Variedad de la uva

Tempranillo (100%)

Elaboración

Elaborado con las mejores partidas de la cosecha 2017, procedentes de algunos de nuestros viñedos más emblemáticos que durante todo este tiempo han contribuido a la esencia de Viña Salceda.



Viña Salceda en esencia, todo su carácter.

Nota de cata

Uvas recolectadas racimo a racimo, cultivadas según la mejor tradición, nos brindan un tinto equilibrado, corpóreo, con una clara predominancia de fruta negra fresca que emerge en boca jugosa y madura.

Análisis

Graduación: 14,3 %vol

SO2 libre: 23 mg/l.

SO2 total: 64 mg/l.

Acidez total: 6,2 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,50 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2,2 g/l.