



Viña Salceda

EL CIEGO - RIOJA

Denominación de origen

D.O.Ca. Rioja

Añada

2018

Crianza

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

Tipo de botella

Bordelesa troncocónica elite de 75 cl. y 1,5 cl.

Variedad de la uva

Tempranillo

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.



Conde de la Salceda Reserva

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

Roberto Martínez. Enólogo.

Nota de cata

Color: Rojo rubí, capa alta.

Aroma: Muy intenso y complejo, con recuerdos a frutos rojos, especies y unas notas dulces al final. Paso por barrica perfectamente integrado y se equilibra con las notas varietales.

Paladar: Entrada potente y largo postgusto. Un vino con gran personalidad.

Análisis

Graduación: 14,5 %vol