



## Denominación de origen

Calificada Rioja

## Añada

2014

## 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 (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.



## Conde de la Salceda Reserva

[www.vinasalceda.com](http://www.vinasalceda.com)

“ De una excepcional calidad, corpóreo, denso y sedoso. La edad media de las viñedos es de 40 años, asentados en suelos arcillo calcáreos 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: 14,5 %vol


SO2 libre: 11 mg/l.

SO2 total: 56 mg/l.

Acidez total: 5,4 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,72 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2,4 g/l.

@vinasalceda   
@vinasalceda   
@vinasalceda 