



Denominación de origen

D.O.Ca. Rioja

Añada

2016

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

“ 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 %vol

SO₂ libre: 21 mg/l.

SO₂ total: 99 mg/l.

Acidez total: 6,4 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,52 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2 g/l.