

Denominación de origen

Calificada Rioja

Subregión

Rioja Alavesa (Elciego)

Añada

2021

Crianza

Vino joven.

Variedad de la uva

Viura de rendimiento medio-bajo.

Elaboración

Fermentación en depósitos de acero inoxidable, con un trabajo con las lías para aportar volumen y equilibrio.



El Mirador de la Salceda Blanco

“ Un vino con personalidad entusiasta fruto de su elaboración. Una elaboración con lías que acentúa la frescura, el equilibrio y la singular energía de la Viura. ”

Roberto Martinez. Enólogo.

Nota de cata

Color amarillo pajizo brillante, con tonos verdosos.

En nariz presenta aromas de frutas frescas, con finas notas herbáceas y un fondo floral.

En boca es muy fresco y envolvente. Tiene la típica estructura de la viura, así como una punta de acidez final muy agradable que prolonga la persistencia en boca.

Análisis

Graduación: 13% vol.

SO2 libre: 20 mg/l.

SO2 total: 96 mg/l.

Acidez total: 5,8 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,16 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,5 g/l.

*Contiene Sulfitos.