

Denominación de origen

Calificada Rioja

Subregión

Rioja Alavesa (Elciego)

Añada

2021

Crianza

Vino Joven Maceración Carbónica.

Variedad de la uva

Tempranillo de rendimiento medio.

Elaboración

La fermentación se inicia con el sistema de maceración carbónica, tradicional en Rioja Alavesa, que permite intensificar el carácter frutal y la sensación jugosa del vino tinto.



El Mirador de la Salceda Tinto

“ Un vino tinto que expresa el lado más vitalista y actual de la tradición. Nacido del método de maceración carbónica, típico de la comarca, apasiona por su carácter frutal, goloso y fresca. ”

Roberto Martinez. Enólogo.

Nota de cata

Color violáceo profundo.

En nariz presenta aroma intenso y frutal, con recuerdos a frutas silvestres, violetas y golosina de fresa.

En boca es fresco y goloso. Envolvente, gozoso y con un paso muy intenso y agradable.

Análisis

Graduación: 14% vol.

SO2 libre: 32 mg/l.

SO2 total: 58 mg/l.

Acidez total: 4,2 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,16 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,5 g/l.

*Contiene Sulfitos.