



Denominación de origen

D.O.Ca. Rioja

Añada

2017

Crianza

18 meses en bodega 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. ”

Roberto Martinez. Enólogo.

Nota de cata

Color: Rojo rubí, capa alta.

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

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

Análisis

Graduación: 14 %vol

SO₂ libre: 41 mg/l.

SO₂ total: 123 mg/l.

Acidez total: 5,05 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,60 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,9 g/l.