



Denominación de origen

Calificada Rioja

Subregión

Rioja Alavesa (Elciego)

Añada

2019

Crianza

12 meses en bodega bordelesa de roble americano, resto en botella.

Tipo de botella

Bordelesa Personaliza de 75 cl., Bordelesa Tradición Magnum y Bordelesa 37,5.

Variedad de la uva

Tempranillo (78%), Garnacha Tinta (16%), Graciano (5%) y Mazuelo (1%).

Elaboración

Extracción suave mediante remontados manuales.



LO TIENE TODO

Viña Salceda Crianza expresa una suma única: territorio y bodega, viña y tiempo. Ahí está la personalidad auténtica y más tradicional de Rioja. Sabor, frescura, el reflejo del lugar y ese toque de la crianza en bodega, reconocido universalmente.

Roberto Martínez. Enólogo.

Nota de cata

Color cereza intenso y vivo.

Aromáticamente recuerda a frutos rojos y especias dulces, muy bien conjuntados con las finas notas de la crianza en bodega.

En boca es fresco, redondo, envolvente y el tanino es maduro y le aporta una estructura media.

Es un vino equilibrado, liviano y de un agradable final paso de boca.

Análisis

Graduación: 14,5% vol.

SO₂ libre: 29 mg/l.

SO₂ total: 107 mg/l

Acidez total: 5,2 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,57 g/l

(a.a.). Azúcares residuales: <2gr/l.

*Contiene Sulfitos.

Viña Salceda Crianza