

VIÑA SALCEDA CRIANZA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rioja

AÑADA

2020

CRIANZA

12 meses

ELABORACIÓN

Despalillado, sin estrujar, maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días. Fermentación alcohólica durante 10 días con temperatura controlada. Posterior fermentación maloláctica en hormigón.

VARIEDAD DE LA UVA

Tempranillo y Garnacha

ANÁLISIS

Graduación: 14,5% vol.



Viña Salceda

"Viña Salceda renace: Crianza excepcional, contemporáneo y vibrante".

David González - Enólogo

NOTA DE CATA



Color rojo rubí, aún con matices violetas.



En nariz muy intenso. Al principio, agradables notas de vainilla, procedentes de la crianza, goloso. Luego especias: pimienta blanca, laurel y nuez moscada.



Boca plena, gran equilibrio, con muy buen volumen e intensidad. Acidez crujiente que actúa como columna vertebral del vino y aporta frescura final que invita a volver a beber.