

# VIÑA SALCEDA BLANCO SOBRE LÍAS

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rioja

## AÑADA

2023

## CRIANZA

Crianza sobre lías de 4 meses en depósito de hormigón.

## ELABORACIÓN

Prensado directo de la uva, desfangado estático. Fermentación alcohólica de las diferentes variedades por separado con temperatura controlada entre 14-16°C, con posterior ensamblaje.

## VARIEDAD DE LA UVA

Viura, Tempranillo blanco

## ANÁLISIS

Graduación: 14% vol.



Viña Salceda

*“Blanco sobre lías,  
de perfil gastronómico y versátil.”*

*David González - Enólogo*

## NOTA DE CATA



*Bonito color amarillo limón, con reflejos verdosos.*



*Atractiva base cítrica, piel de pomelo. Flores blancas, luego notas amables cremosas, procedentes de la crianza sobre lías. También fruta fresca, melocotón, plátano.*



*Boca muy equilibrada, con buena acidez, pero también con volumen. Amplio, pero manteniendo frescura. Se le augura una excelente evolución en botella. Final cítrico procedente de la frescura de la viura del Alto Najerilla, largo*