

VIÑA SALCEDA LA RELLANILLA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Rioja

AÑADA
2023

CRIANZA
6 meses en depósitos de hormigón con sus lías finas.

ELABORACIÓN
"Vino fresco y afrutado de la cosecha 2023. Uvas sin triturar fermentadas a baja temperatura."

VARIEDADES
Monovarietal Tempranillo
De viñas jóvenes plantadas en 2020 en un viñedo de 5,5 hectáreas en La Rellanilla, situado en Laguardia.

ANÁLISIS
14,5% vol.



Viña Salceda

NOTA DE CATA



Vino de capa alta, aún con ribete morado, color muy atractivo.



Intensidad alta en nariz. Destacan aromas de fruta negra, moras, arándanos... Mucha profundidad, con aromas procedentes del suelo calizo que recuerdan a la tiza, también notas florales que recuerdan a la violeta y especiadas al regaliz.



En boca es amplio, pero sedoso, con muy buen volumen y un tanino muy redondo. Acidez correcta que aporta equilibrio al vino.