

# Viña Salceda

[www.vinasalceda.com](http://www.vinasalceda.com)

@vinasalceda

## CABEZAPARDA

### ORIGEN

Vino procedente de vasos viejos de Garnacha, algunos de ellos centenarios. Cultivados en el Alto Najerilla, concretamente en el triángulo formado por Badarán, Cordovín y Cárdenas. Suelos arcillosos, ricos en hierro con betas de caliza y sílex, canto rodado en superficie.

### INFORMACIÓN

- **Tipo de vino:** Vino tinto tranquilo
- **Denominación de Origen:** D.O.Ca. Rioja
- **Añada:** 2023
- **Variedades:** Garnacha
- **Graduación alcohólica:** 14% vol.
- **Crianza:** 1 año de crianza.
- **Temperatura de servicio:** Se recomienda servir entre 14 y 16 °C.



### LA SUTILEZA DEL ALTO NAJERILLA

*Perfil muy fresco, con fruta roja, gran complejidad y espectacular transmisión del carácter mineral de la garnacha al vino. Tanino muy pulido y carácter "etéreo" – David Gonzalez-Enólogo*

### ELABORACIÓN

Despalillado, sin estrujar, maceración prefermentativa en frío durante 5 días. Fermentación alcohólica durante 10 días con temperatura controlada.

Un año de crianza repartido en barricas de 225l, foudre 2500l roble francés y huevo de hormigón.

### NOTAS DE CATA

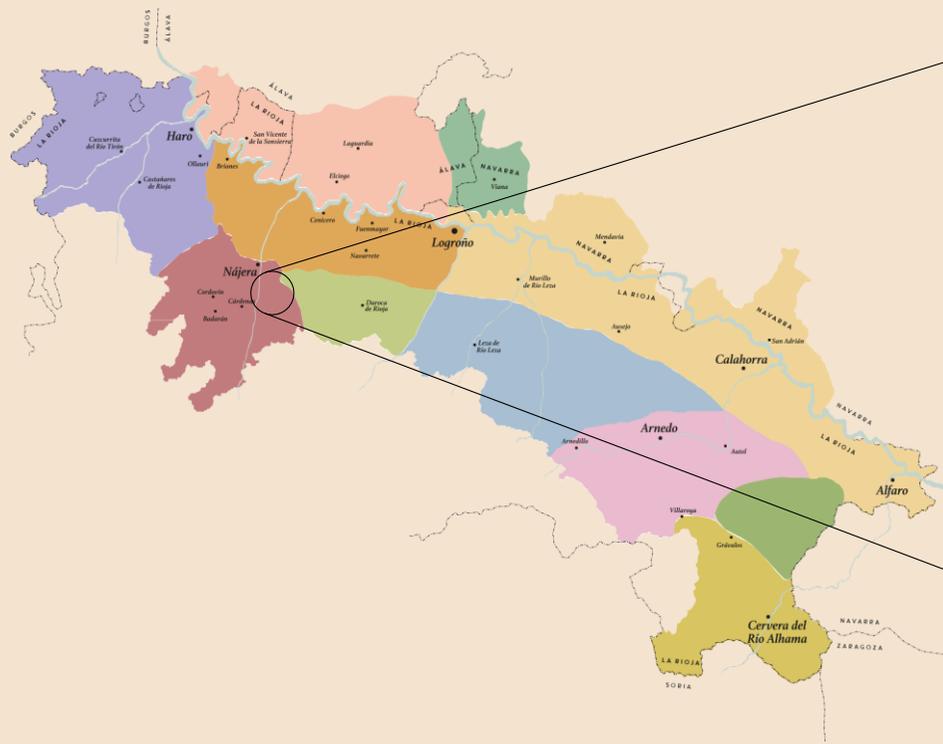
**Vista:** Color rojo cereza, capa baja, limpio y brillante.

**Nariz:** Intensidad aromática alta. Al inicio destacan notas de fruta roja, grosellas, fresa silvestre. También notas especiadas, pimienta blanca. Envuelve estos aromas un carácter extraordinariamente mineral, ferroso, propio de los suelos arcilloferrosos del Alto Najerilla. Mas mineral que frutal. Ninguna nota de tostados o maderas que resten el carácter propio de la uva. Cuando se abre queda la nota mineral como dominante sobre el resto de los matices. Garnacha muy fresca, denota su lugar de procedencia.

**Boca:** Amplia, ágil, con muy buena acidez, crujiente. Goloso, nada tánico y sin astringencia. Final con recuerdo a frutos rojos de monte, largo. Fino, muy elegante.



# GAMA PARAJES CABEZAPARDA



TINTO ALTO  
NAJERILLA

Cabezaparda 2106 m



**Cabezaparda** es la cima que se alza junto al **San Lorenzo**, el pico más alto de **La Rioja**. Es el lugar por el que todo el mundo pregunta el nombre. El sitio que despierta la curiosidad. Y del que ya nunca te vas a olvidar.