

Viña Salceda

www.vinasalceda.com [@vinasalceda](https://www.instagram.com/vinasalceda)

ENTRESIERRAS

■ ORIGEN

Entresiemras nace en un paisaje definido por dos sierras: la Sierra Cantabria al norte y la Sierra de la Demanda al sur. Allí se encuentran las dos zonas de origen: la Sonsierra y el Alto Najerilla.

En la **Sonsierra**, viñedos viejos principalmente de viura, en suelos calizos y pobres con buena exposición.

En el **Alto Najerilla**, viuras de viñedos coplantados con garnacha y algo de calagraño, más tempranillo blanco de una parcela alta y fresca en suelos rojos ricos en hierro, que favorecen la retención de agua y la frescura del vino.

■ INFORMACIÓN

- **Tipo de vino:** Vino blanco tranquilo
- **Denominación de Origen:** D.O.Ca. Rioja
- **Añada:** 2023
- **Variedades:** Mayoritariamente Viura, Tempranillo blanco y un pequeño aporte de Alarije y Calagraño.
- **Graduación alcohólica:** 14% vol.
- **Crianza:** 12 meses.
- **Temperatura de servicio:** Se recomienda servir entre 10 y 12 °C.



LA EXPRESIÓN DE LA SONSIERRA Y ALTO NAJERILLA

Una zona complementa y engrandece a la otra. El alto Najerilla aporta viuras afiladas, con acidez y gran capacidad de guarda, además de tempranillo blanco que aporta notas más frutales y anchura en boca. Por otro lado, la viura de la Sonsierra aporta estructura, complejidad, tipicidad riojana y cierta sapidez calcárea— David Gonzalez-Enólogo

■ ELABORACIÓN

Tres vendimias diferenciadas según zona y variedad. Primero el tempranillo blanco, luego las viuras de la Sonsierra y finalmente las del Alto Najerilla. Crianza durante 12 meses en barrica, foudre y huevo de hormigón con sus lías finas, realizando posteriormente el ensamblaje final. Fermentación con levaduras indígenas.

■ NOTAS DE CATA

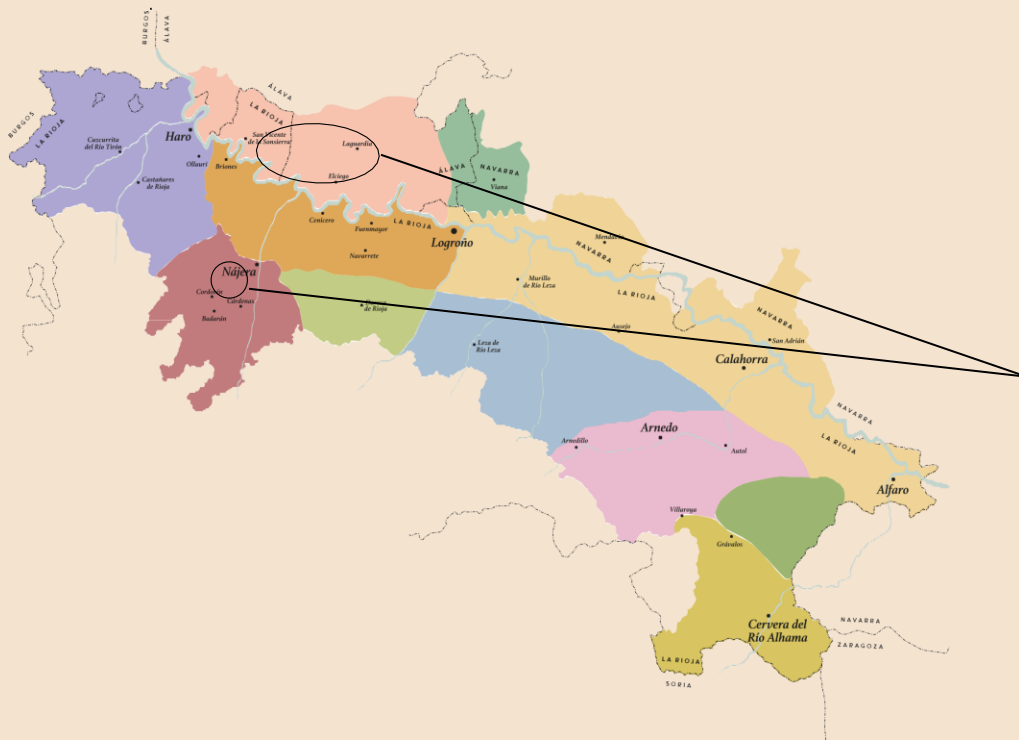
Vista: Color oro nuevo, limpio y brillante.

Nariz: Intensidad aromática alta. Destacan aromas de fruta de hueso, especialmente melocotón, junto con notas vegetales de ortiga y hoja de tomate. Aparecen también matices más golosos de crema pastelera y miel de panal, con discretos tostados. El conjunto queda envuelto por notas minerales de yeso y tiza procedentes de los suelos calizos.

Boca: Muy corpulento y amplio, con buena acidez que equilibra el conjunto. Largo, sávido y con un final ligeramente amargo que prolonga las sensaciones. Elegante, complejo y con una gran capacidad de guarda.



GAMA PARAJES ENTRESIERRAS



BLANCO
ENTRESIERRAS



Entresieras nace del ensamblaje de la Sonsierra y el Alto Najerilla, dos zonas históricas de Rioja que, unidas, dan lugar a un gran blanco de guarda, complejo, equilibrado y de marcado carácter mineral.