

VIÑA SALCEDA LA RELLANILLA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Rioja

AÑADA

2025

CRIANZA

6 meses de crianza.

Un 70% en depósitos de hormigón con sus finas lías y un 30% en *foudre*.

ELABORACIÓN

"Vino fresco y afrutado de la cosecha 2025.

Uvas sin triturar fermentadas a baja temperatura."

VARIETADES

Monovarietal Tempranillo

De viñas plantadas 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.