

Viña Salceda

www.vinasalceda.com

@vinasalceda

VIÑA SALCEDA BLANCO SOBRE LÍAS

■ DESCRIPCIÓN

Blanco gastronómico elaborado con Viura y Tempranillo Blanco de viñedos seleccionados en las zonas más frescas de Sonsierra y Alto Najerilla. Destaca por su frescura, equilibrio y textura cremosa.

■ INFORMACIÓN

- **Tipo de vino:** Vino blanco con crianza
- **Denominación de Origen:** D.O.Ca. Rioja
- **Añada:** 2025
- **Variedades:** Viura, Tempranillo Blanco
- **Graduación alcohólica:** 13,5% vol.
- **Crianza:** 4 meses sobre lías en depósitos de hormigón
- **Temperatura de servicio:** Se recomienda servir entre 9 y 12 °C.

■ ELABORACIÓN

Prensado directo de las uvas con desfangado estático para preservar los aromas primarios. Fermentación a baja temperatura y posterior crianza sobre lías para aportar mayor complejidad y textura.

■ NOTAS DE CATA

Vista: Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz: Notas cítricas, flores blancas y fruta de hueso como melocotón, con un delicado toque mineral.

Boca: Frescura bien equilibrada, con buena acidez y una textura cremosa que aporta volumen. Con gran capacidad de evolución en botella.



“ Un blanco diferente y emocionante: gastronómico y vibrante, con una sensación aromática envolvente y una complejidad que promete crecer con el tiempo.”

David González - Enólogo

