

Denominación de Origen

Calificada Rioja

Subregión

Rioja Alavesa (Elciego)

Añada

2020

Crianza

18 meses en barrica bordelesa de roble francés y americano, más otros 12 meses en botella.

Tipo de botella

Bordeaux Personalised 75 cl.,
Bordeaux Tradition Magnum.

Variedad de la uva

Tempranillo (91,5%), Gamacha (7%), Graciano (1%) y Mazuelo (0,5%).

Elaboración

El descube se decide bajo criterio de cata normalmente tras una duración de unas tres semanas. El vino es conducido por gravedad a nuestras bodegas subterráneas donde se afina y estabiliza en barrica bordelesa



LA ETERNA DISTINCIÓN

Viña Salceda Reserva es el eco líquido de la historia. Un vino que llega del pasado y apunta a un futuro de serenidad y distinción. Elaborado con la mejor uva y hecho para seducir. Vale la pena redescubrirlo siempre. Un patrimonio y un carácter de verdad.

David González. Enólogo.

Nota de cata

Color cereza de capa media.

Aromáticamente nos recuerda a las frutas de hueso (cerezas y ciruelas frescas) bien conjuntadas con las notas especiadas y con un fondo cremoso.

En boca es intenso, complejo y con un tanino muy pulido debido a los años de crianza en botella.

Es un vino largo, envolvente, sávido y con gran capacidad de envejecimiento.

Análisis

Graduación: 14% vol.

SO2 libre: 23 mg/l.

SO2 total: 110 mg/l

Acidez total: 5,04 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,58 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: <2gr/l.

*Contiene Sulfitos.