



Vña Salceda, S.L.



Nombre: CONDE DE LA SALCEDA RVA.

Origen: RIOJA

Variedad: 95% TEMPRANILLO Y
5% GRACIANO

Grado Alcohólico: 13%

Elaboración:

Uva de Tempranillo vendimiado y seleccionado a mano, procedentes de los viñedos más antiguos de Elciego y Laguardia de escasa producción, con un control exhaustivo de su cultivo, que permite a la variedad expresar todas sus excelencias. La técnica de elaboración aúna lo más tradicional de los métodos de la Rioja Alta y Alavesa con los más actuales criterios enológicos, para concentrar y conservar en este vino toda la personalidad de su zona de producción en la máxima expresión. La crianza se ha realizado en barricas nuevas de roble francés de Allier.

Este vino de producción limitada y numerada ha recibido un delicado trato artesano durante su proceso de crianza, con objeto de mantener intactas todas sus cualidades originales. Como consecuencia, pueden aparecer sedimentos en el fondo de la botella. En este caso, se aconseja decantarlo antes de su servicio, lo que ayudará además a disfrutar en su plenitud este gran vino.

Notas de Cata:

Color: rojo cereza oscuro profundo. Brillante, con ribete azulado.

Aroma: Complejo y potente. Con notas de sotobosque, y madera nueva francesa bien integrada, madera de cedro, fondo de frutos negros y algún deje floral.

Sabor: Paso de boca potente, para terminar con una estructura tánica elegante, con taninos nobles bien presentes. Largo y final frutoso. Buen equilibrio fruta/madera..

Temperatura de Servicio: 17 °C.