



Viña Salceda, S.L.



Nombre: VIÑA SALCEDA RESERVA

Origen: RIOJA

Variedad: 90% TEMPRANILLO Y 10% GRACIANO

Grado Alcohólico: 13,5%

Elaboración:

Se trata de un vino elaborado con uvas Tempranillo, procedentes de viñedos próximos a la bodega, lo que garantizó las mejores condiciones de entrada. Se recogió en su totalidad a mano, con una selección en la viña de racimos más maduros. El proceso de vinificación fue largo, con maceraciones intensivas y técnicas tradicionales, que se dieron como resultado un vino de gran cuerpo y con una buena capacidad de guarda.

Su envejecimiento comenzó inmediatamente después de realizar la fermentación maloláctica. Durante 18 meses permaneció en barricas de roble americano y posteriormente pasó a botella por un periodo mínimo de un año y medio, tiempo necesario para completar y matizar este gran vino.

Notas de Cata:

Color: Intensidad alta, roja granate profunda.

Aroma: Notas de envejecimiento en barrica, especias y excelente roble fino. Fondo de fruta negra (Saúco, mora...).

Sabor: Entrada elegante y amplia. Paso ascendente, estructurado y equilibrado. Largo. Armonía entre acidez y presencia tánica. Retrogusto aromático de clavo, nuez moscada...

Temperatura de Servicio: 16/18 °C.