Distribuciones La Bodeguilla
Tel: 937 836 007 (+fax)

Viña Salceda reserva

ORIGEN: RIOJA
VARIEDAD: Tempranillo, graciano y mazuelo
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%

ELABORACIÓN:

El descube se decide bajo criterio de cata normalmente tras una duración de unas tres semanas. El vino es conducido por gravedad a nuestros calados subterráneos donde se afina y estabiliza en barrica bordalesa.
18 meses en barrica bordalesa de roble francés y americano, más otros 12 meses en botella.

CATA:

COLOR: Cereza de capa media.
AROMA: Aromáticamente nos recuerda a las frutas de hueso (cerezas y ciruelas frescas) bien conjuntadas con las notas especiadas y con un fondo cremoso.
SABOR: En boca es intenso, complejo y con un tanino muy pulido debido a los años de crianza en botella.
Es un vino largo, envolvente, sápido y con gran capacidad de envejecimiento.