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

La Salceda

ORIGEN: RIOJA
VARIEDAD: 100% Tempranillo
GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

ELABORACIÓN:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable. Crianza de 12 meses en barricas de roble americano, más otros 12 meses como mínimo en botella, donde el vino prosiguió su afinamiento.

CATA:

COLOR: Cereza intenso, con ribetes violáceos.
AROMA: Muy expresivo en nariz, con recuerdos a frutos rojos, especias y finas notas de su paso por barrica.
SABOR: Complejo y redondo al paladar. Sabroso, persistente, de maravilloso equilibrio. Muy personal y sugerente.