

## 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 bodega.

**SABOR:** Complejo y redondo al paladar. Sabroso, persistente, de maravilloso equilibrio. Muy personal y sugerente.