

Conde de la Salceda reserva

ORIGEN: RIOJA
VARIEDAD: 100% Tempranillo
GRADO ALCOHÓLICO: 13,50%



ELABORACIÓN:

La uva se vendimia al 100% de forma manual cortado solo aquellos racimos sanos y maduros. A su llegada a bodega se despallilla y estruja suavemente antes de ser conducida a los tanques de acero inoxidable, allí después de una pequeña maceración pre-fermentativa el vino fermenta a temperatura controlada, durante este proceso es fundamental la extracción suave mediante remontados manuales. El tiempo entre encubado y prensado se prolonga entre los 15 y 18 días. Después del descubre y una vez finalizada la segunda fermentación (malo-láctica) el vino es conducido por gravedad a nuestros calados subterráneos donde el vino se afina y estabiliza en barricas.

CATA:

COLOR: Granate oscuro. Profundo.

AROMA: Fino y complejo. Predomina la fruta negra, confitura de arándano, ciruela sobre fondo especiado y notas de madera fina.

SABOR: Entrada potente. Paso de boca equilibrado, denso, bien estructurado. Final muy largo.

