

Viña Salceda

Crianza

ORIGEN: RIOJA

VARIEDAD: Tempranillo y Garnacha

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%



ELABORACIÓN:

Despallado sin estrujar, maceración pre-fermentativa en frío durante 5 días. Fermentación alcohólica durante 10 días con temperatura controlada. Posterior fermentación maloláctica en hormigón.

12 meses de crianza.

CATA:

COLOR: Rojo rubí, aún con matices violetas.

AROMA: Muy intenso. Al principio, agradables notas de vainilla procedentes de la crianza, goloso. Luego especias: pimienta blanca, laurel y nuez moscada.

SABOR: Boca plena, gran equilibrio, con muy buen volumen e intensidad. Acidez crujiente que actúa como columna vertebral del vino y aporta frescura final que invita a volver a beber.