

Viña Salceda Blanco Sobre Lías



ORIGEN: RIOJA
VARIEDAD: Viura y Tempranillo blanco
GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%

ELABORACIÓN:

Prensado directo de la uva, desfangado estático. Fermentación alcohólica de las diferentes variedades por separado con temperatura controlada entre 14-16°C, con posterior ensamblaje.

CATA:

COLOR: Bonito color amarillo limón, con reflejos verdosos.

AROMA: Atractiva base cítrica, piel de pomelo. Flores blancas, luego notas amables cremosas, procedentes de la crianza sobre lías. También fruta fresca, melocotón y plátano.

SABOR: Boca muy equilibrada, con buena acidez, pero también con volumen. Amplio, pero manteniendo frescura. Se le augura una excelente evolución en botella. Final cítrico procedente de la frescura de la viura del Alto Najerilla, largo.

