



## Denominación de origen

Calificada Rioja

## Añada

2017

## Crianza

18 meses en barrica bordelesa de roble francés y americano, resto en botella.

## Tipo de botella

Bordelesa Personaliza de 75 cl., Bordelesa Tradición Magnum.

## Variedad de la uva

Tempranillo (95%) y Graciano (5%)

## Elaboración

El descube se decide bajo criterio de cata, normalmente tras una duración de unas tres semanas.

El vino es conducido por gravedad a nuestros calados subterráneos donde el vino se afina y estabiliza en barricas bordelesas..



“ **Un Rioja moderno, con predominio frutal característico de los tempranillos alaveses. Con maderas cremosas, bien integradas. Una boca corpórea, envolvente y larga. Atractiva nariz. Muy buena capacidad de envejecimiento.** ”

*Roberto Martínez. Enólogo.*

## Nota de cata

Color: Rubí.

Aroma: Muy intenso a la vez que sutil. Frutas negras silvestres - endrina, mora- fruta confitada, perfectamente ensambladas con notas de fina madera y tostados.

Paladar: Paso de boca denso, estructurado, largo.

Retrogusto afrutado y especiado, con matices de moka y de chocolate negro. Estructurado, redondo y con un gran equilibrio ácido.

## Análisis

Graduación: 13,5% vol.

SO2 libre: 31 mg/l.

SO2 total: 94 mg/l.

Acidez total: 5,41 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,62 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 1,7 g/l.

## Viña Salceda Reserva