



*Viña*  
*Salceda*





# VIÑA SALCEDA CRIANZA

**RIOJA**

**92 puntos  
Peñin**

**VALOR SEGURO**

**Un vino que  
transmite  
Redondez y  
equilibrio.**

**Fresco, goloso  
y vivo.**

### Denominación de origen

Calificada Rioja

### Añada

2015

### Crianza

12 meses en barrica bordelesa de roble americano, resto en botella.

### Tipo de botella

Bordelesa Personaliza de 75 cl., Bordelesa Tradición Magnum y Bordelesa 37,5.

### Variedad de la uva

Tempranillo (95%), Graciano (3%) y Mazuelo (2%).

### Elaboración

Es fundamental la extracción suave mediante remontados manuales. El tiempo entre encubado y prensado se prolonga entre los 15 y 18 días.



“ Valor seguro, un atractivo crianza; goloso, fresco y vivo que engancha con decisión. Elaborado a partir de la variedad Tempranillo, con un toque de Mazuelo y Graciano. ”

Cesar Muñoz. Enólogo.

### Nota de cata

Color: Cereza.

Aroma: Predominio expresión frutal, endrina, ciruela negra en perfecta armonía con las notas de crianza y matices especiados.

Paladar: Amplio, de gran viveza, fresca y equilibrio.

### Análisis

Graduación: 14,51% vol.

SO<sub>2</sub> libre: 23 mg/l.

SO<sub>2</sub> total: 146 mg/l.

Acidez total: 5,8 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,50 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2,7 g/l.



VIÑA SALCEDA

### Denominación de origen

Calificada Rioja

### Añada

2014

### 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.



“ Corpóreo, elegante y con excelente acidez, grado moderado, con un marcado carácter frutal muy particular de los tempranillos alaveses, capaz de envejecer muy bien. ”

Cesar Muñoz. 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: 14,40% vol.

SO2 libre: 25 mg/l.

SO2 total: 151 mg/l.

Acidez total: 5,6 g/l (a.s.).

Acidez volátil: 0,74 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2,6 g/l.

Viña Salceda Reserva

[www.vinasalceda.com](http://www.vinasalceda.com)

@vinasalceda  
@vinasalceda  
@vinasalceda



## VIÑA SALCEDA

### Denominación de origen

Calificada Rioja

### Añada

2012

### Crianza

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

### Tipo de botella

Bordelesa troncocónica elite de 75 cl y 150 cl.

### Variedad de la uva

Tempranillo (100%)

### Elaboración

Después de una pequeña maceración prefermentativa, 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.



“ De una excepcional calidad, corpóreo, denso y sedoso. La edad media de los viñedos es de 40 años, de suelos arcillo calcáreos y de consistencia media, ideales para una viticultura de élite. ”

*Cesar Muñoz. Enólogo.*

### Nota de 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.

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

### Análisis

Graduación: 14,56 % vol.

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

Acidez volátil: 0,71 g/l (a.a.).

Azúcares residuales: 2,6 g/l.

**Conde de la Salceda  
Reserva**