

Producto: **El Mirador de la Salceda Blanco**

Bodega: Viña Salceda

Zona/D.O: Rioja - Rioja - España



## Descripción corta:

Un vino blanco elaborado con Viura, la variedad blanca reina de la Rioja, con una crianza con sus lías para dar volumen y una textura más grasa.

## Datos técnicos

**Graduación:** 13  
**Productor:** Viña Salceda  
**Símbolo:** Blanco Afrutado  
**Tipo de viticultura:** Viticultura sostenible  
**Variedades:** Viura

**País:** España  
**Región:** Rioja  
**Sulfitos:** Sí  
**Zona/D.O.:** Rioja  
**Elaboración:** Lías, Inox

## Descripción:

Este vino blanco está elaborado con la variedad tradicional riojana, la Viura, procedente de viñedos plantados en la Rioja Alavesa. Después de fermentar el mosto en depósitos de acero inoxidable, el vino mantiene un contacto con sus lías para dar una sensación más amplia y densa en boca. El Mirador Blanco Viura guarda todo el carácter vivo y auténtico de los vinos de siempre pero acentuando la frescura, el equilibrio y una energía singular a través de esa crianza con lías. Eso sí, mantiene esa personalidad entusiasta pura de la Rioja Alavesa.?

## Prueba a encontrar estos aromas:



Flores blancas



Hierba fresca



Manzana

## La bodega: Viña Salceda

Viña Salceda está localizada en Elciego, un pintoresco pueblo de Rioja Alavesa. Los viñedos se encuentran a una altitud de 410 a 450 metros que, junto al río Ebro y la confluencia del río Mayor, da lugar a un microclima privilegiado para el cultivo de la vid. Sus orígenes se remontan a 1969 y después de más de medio siglo, sus vinos continúan siendo criados y cuidados con la misma paciencia y auténtica labor artesanal de entonces.

Cada año su principal objetivo es el crecimiento cualitativo buscando la mayor calidad de su materia prima, gracias al control exhaustivo del viñedo, a la combinación de plantaciones de la variedad Tempranillo, Mazuelo y Graciano y a sus características naturales, como son su edad alta y la composición de sus suelos, arcilloso-calcáreos mayoritariamente, y arcillo-ferrosos y cascajosos.

## Zona vinícola: Rioja

Rioja, la primera Denominación de Origen Calificada de España, conseguido en 1991. Se sitúa entre tres comunidades autónomas, la Rioja, el País Vasco y Navarra, y a la vez, está dividida en tres subzonas, la Rioja Alta, la Rioja Alavesa y la Rioja Oriental. Las dos primeras están marcadas por un clima continental mientras que la oriental disfruta de

una influencia mediterránea. El río Ebro riega las viñas, entre las que dominan las variedades tintas, siendo la Tempranillo la uva mas relevante, junto a la Mazuelo y la Garnacha, que se encuentra en la parte oriental. Además de tintos, encontramos vinos blancos elaborados con Viura mayoritariamente, que cada vez se elaboran mas. La Rioja se hizo un lugar entre los mejores del mundo cuando la filoxera arrasó las viñas francesas. Las bodegas bordelesas se fijaron en esta zona por diversos factores y trajeron variedades, profesionales, técnica y barricas de 225L. Se trata de una denominación que se ha sabido adaptar a los cambios, manteniendo sus variedades tradicionales. La clasificación de sus vinos reside en el tiempo que es envejecido, desde el Genérico hasta el Gran Reserva, aunque recientemente se ha añadido una clasificación según su origen, dando valor al “terroir”. Siempre hay algo nuevo a descubrir en la Rioja, no te lo pierdas...

### **Cómo se ha elaborado:**



Inox



Lías

### **Consejos de maridaje - Blanco Afrutado**

Los Blancos Afrutados son vinos de cuerpo medio, generalmente frescos y con aromas a frutas. Unos vinos que acompañan bien a los platos más ligeros, pero que con sus aromas intensos consiguen acompañar una mayor cantidad de platos que los Blancos Ligeros.

### **Prueba a combinarlo con:**

Pescados o mariscos cocinados al vapor, hervidos o a la plancha. También es un buen acompañante de pescados y mariscos marinados, en ceviche o crudos. Son un buen contrapunto para salsas de vino blanco o de mantequilla. Ideales para quesos de cabra. Si son muy aromáticos o algo dulces, prueba con platos orientales muy especiados. Condimenta tus platos con hierbas frescas o frutas.