

Producto: **Viña Salceda Reserva**

Bodega: Viña Salceda

Zona/D.O: Rioja - Rioja - España



Descripción corta:

Vino tinto elaborado de Tempranillo y Graciano, bajo la denominación de origen Rioja.

Visita nuestro Club de vinos

Datos técnicos

Graduación:	13	País:	España
Peñín:	91	Productor:	Viña Salceda
Región:	Rioja	Símbolo:	Tinto Maduro
Sulfitos:	Sí	Tipo de viticultura:	Viticultura tradicional
Vegano:	No	Volumen:	750ML
Zona/D.O.:	Rioja	Elaboración:	Madera, Inox
Variedades:	Graciano, Tempranillo		

Descripción:

El Viña Salceda Reserva es un verdadero clásico de la Rioja. Un vino tinto que se alimenta de la ancestral tradición riojana, pero que no da la espalda a los nuevos tiempos. Refleja la singularidad de las tierras de Elciego, donde las sierras de Cantabria y de la Demanda equilibran las influencias atlánticas y mediterráneas. En su elaboración se utilizan únicamente uvas de viñedos propios, de más de 40 años cultivados en vaso, a más de 400 metros de altitud. En boca despliega un encantador tacto láctico, al tiempo que se ensancha mostrando carácter y complejidad

Prueba a encontrar estos aromas:



Arándano



Mora



Vainilla

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



Madera

Consejos de maridaje - Tinto Maduro

Los tintos maduros son vinos con cuerpo, con aromas intensos de frutas, tostados y especias dulces, con los que se pueden buscar sintonías aromáticas con platos de cierta contundencia. Vinos de aromas complejos ideales para platos complejos. Sus taninos los hacen ideales para acompañar la proteína de las carnes rojas, o las texturas grasas de carnes o salsas

Prueba a combinarlo con:

En general platos sabrosos e intensos. Carnes de todo tipo, especialmente carne roja y carnes estofadas o asadas. Salsas intensas y sabrosas, de carne o de vino tinto. Especialmente indicados con alimentos cocinados a la brasa. Condimenta los platos con especias dulces, especias, hierbas mediterráneas y, si están algo evolucionados, con setas. Pasta con salsas potentes como un Ragú de ternera. Arroces de carne, intensos y sabrosos.