



Rött vin

Viña Salceda Reserva 2018

Viña Salceda

Pris 249 kr
nr 5301301 - 750 ml

Ursprung Rioja

Druvor Tempranillo

Alk. halt 14.5%

Skörd/vinifikation druvor från Rioja Alavesa (Elciego) egna vingårdar, friväxande vinrankor (bush vines) mer än 40 år, altitud 400 möh. Vinet har lagrats 18 mån på en mix av franska och amerikanska ekfat.

Smakbeskrivning kraftfull men ändå harmonisk. Smakrik med toner av kryddor, vanilj, mogna mörka bär, fin syra och välintegrerade tanniner. Mycket långt avslut.

Passar till köttretter med tryffel, grytor, svampretter.

Om producenten

Viña Salceda startade 1969 och redan från start ansågs de ha en modern framtoning. Nu är det ännu tydligare med den nya chefsvinmakaren David Gonzales.

Vi kommer de närmaste åren med start från årgång 2023 få följa vinhuset genom en transformation. Nu kommer vingårdslägena, jordmånen, druvsorternas karaktär plockas fram med både gamla sätt att vinifiera och nya. David experimenterar med storlekar på fat, mindre rostade fat, betong ägg, förlängd tid med jästfällningen och försiktigare hantering av skalen under macerationen. Viña Salceda är först med att göra Vino del Pueblo ("by vin") i Rioja. Det är en dynamisk rörelse i den spanska vinvärlden där man frångår att vinmakningstekniken definierar vinet utan istället växtplatsens typicitet och druvsorterna. Småskalig terroir, accentuering av terroir och påvisa olikheten på växtplatserna är i fokus. Hos Viña Salceda använder sig av 60% egna druvor och resten är samarbeten med småskaliga producenter där närvaron är konstant från Salcedas sida, i de flesta fall brukar de vingårdarna åt ägaren och behåller frukten. Välkommen till en spännande producent!