

VIÑA SALCEDA RESERVA 2008



- Variedades: Tempranillo 95% Graciano 5%
- Zona / Denominación De Origen: Rioja – El Ciego
- Productor: Bodega Viña Salceda (Grupo Chivite)
- Formato: 0,75 L
- Grado Alcohólico: 13,5%
- Precio Medio: 11 – 12€
- Decantación: No

Elaboración

Viña Salceda 2008 es un coupage con un porcentaje mayor de Tempranillo complementado con Graciano.

La elaboración comenzó con una selección y vendimia manual. Una vez en bodega se efectuó el proceso de fermentación para su posterior envejecimiento

Envejecimiento

18 meses en barricas de roble francés y americano.

Nota de cata

Color cereza intenso, con ribetes grana. Potente e intenso, destacando la fruta (sobre todo ciruela) con notas mentoladas y toques de especias dulces al final. En boca tiene un ataque amplio y expresivo. Muy balsámico que le aporta frescura y notas de fruta licorosa. Vino elegante, franco, con buena acidez. Postgusto rico, sabroso y largo.

Cata a la vista

Rojo picota, rojo rubí oscuro con ribete granate. Limpio y brillante

Cata en nariz

Muy intenso a la vez que sutil. Con una buena intensidad aromática, limpia y franca. Destaca una fruta negra bien madura muy bien conjugada con notas tostadas y especiadas. Sutiles balsámicos de fondo.

Frutas negras silvestres –endrina, mora, saúco-, notas de envejecimiento en barrica –cedro, bálsamo, enebro-, toques minerales.

Cata en boca

Entrada muy potente, con mucho cuerpo. Paso de boca denso, pero ligero y estructurado con un final muy largo. Retrogusto afrutado y especiado con algunos matices de chocolate negro.

Temperatura de Servicio

18º

Maridaje

Carnes rojas a la parrilla, Carnes rojas asadas, Civet, Caza de pluma, Caza de pelo, Quesos curados, Jamón Ibérico de Bellota

Resumen

Y no nos deja de sorprender éste gran reserva de la Rioja. El reserva de Viña Salceda es un vino que suele mantener su nivel año tras año. Lo hemos probado durante las últimas cinco añadas y nunca nos ha defraudado Y de nuevo estamos antes un vino con muy buen nivel.

A primera vista el vino tiene un color oscuro, ese tono rubí pero muy brillante y limpio, con mucha profundidad. Si es verdad que esta añada tiene un color algo más abierto que en anteriores añadas.

Cuando pasamos a la fase olfativa, el vino es un placer, con una muy buena combinación de frutas negras donde se puede apreciar la madera, muy bien combinados con pequeñas notas tostadas. Es verdad que al ser un reserva, tenemos que dejar que todas esas sensaciones dejen aflorar y a medida que el vino se va abriendo incluso podemos notar algunas notas especiadas e incluso algún toque mineral.

Y cuando lo probamos, el vino es muy directo, con muy buena intensidad pero elegante, profundo, con un paso ligero y con un largo final. Es un vino muy agradable, muy sabroso que te llena la boca de esa combinación de frutas negras, con una buena acidez muy bien combinada con unos taninos que están presentes. Con el tiempo se pueden apreciar pequeñas notas de chocolate negro e incluso de moka.

En esta ocasión maridamos el vino un pollo a las finas hierbas acompañados de Gnoccis dorados a la sartén. Ese toque afrutado y espaciado del vino combinaba muy bien con las finas hierbas y al dorar los Gnoccis, en lugar de hervirlos, el acompañamiento fue muy bueno. Es verdad que al ser un vino con una barrica de 18 meses, podemos decir que combinaría de forma perfecta con carnes rojas, jamón ibérico y quesos bien curados, pero en este caso el maridaje fue muy bueno.

Resumiendo, estamos ante un gran vino que generalmente no nos suele defraudar. Viña Salceda es una bodega de 1.969 que ha tenido diversas fases y que en la actualidad, pertenece a la Familia Julián Chivite, que le han dado un gran empuje hacia la calidad. Y esperemos que sigan en esta línea.