

Ana Arazuri y Viki Benavides (vikivini@lexnova.es)

CONDE DE LA SALCEDA

Características del vino

Uva de tempranillo vendimiado y seleccionado a mano, procedente de nuestros viñedos más antiguos de Elciego y Laguardia, de escasa producción, con un control exhaustivo de su cultivo que permite a la variedad expresar todas sus excelencias.

La técnica de elaboración aún lo más tradicional de los métodos de La Rioja alta y alavesa con los más actuales criterios enológicos, para concentrar y conservar en este vino toda la personalidad de su zona de producción en la máxima expresión.

La crianza se ha realizado en barricas nuevas de roble francés de Allier.

Este vino de producción limitada y numerada ha recibido un delicado trato artesano durante todo su proceso de crianza, con objeto de mantener intactas todas sus cualidades originales. Como consecuencia, pueden aparecer sedimentos naturales del propio vino en el fondo de la botella. En este caso, se aconseja decantarlo antes de su servicio; lo que ayu-

dará además a disfrutar en plenitud este gran vino.

Color

Rojo cereza oscuro profundo. Brillante, con ribete azulado.

Aroma

Complejo y potente. Con notas de sotobosque y madera nueva francesa bien integrada, madera de cedro, fondo de frutos negros y algún deje floral.

Paladar

Paso de boca potente, para terminar con una estructura tánica elegante con taninos nobles bien presentes. Largo y final frutoso. Buen equilibrio fruta/madera.



Marca: Conde de la Salceda

Región: Rioja, D.O. Calificada

Tipo de vino: Reserva

Cosecha: 2000

Varietades de uva: 95% tempranillo y 5% graciano

Alcohol: 13,00 %

Crianza: 18 meses en barrica de roble francés (225 litros).

Producción: 33.216 botellas de 75 cl.

Bodega Viña Salceda

La historia de esta bodega comienza en 1969 con el fin de elaborar sólo vinos tintos de calidad. El renacimiento y auge de «Viña Salceda» data de 1998, cuando la familia Chivite decide establecerse en La Rioja y comprar la firma. Está situada en Elciego, al borde del río Ebro, zona privilegiada de La Rioja alavesa, que disfruta de un microclima perfecto para el cultivo de la vid. Con más de 40 hectáreas de viñedo propio, en suelos arcilloso-calcareos, de tempranillo, mazuelo y graciano; las bajas producciones y la edad de los viñedos garantizan una excelente calidad de la materia prima.

«Viña Salceda» dispone de una moderna planta de elaboración, con capacidad de hasta un millón de kilos de uva por campaña. Esta instalación está dotada con 16 depósitos autovaciantes de acero inoxidable, camisas para el control de temperaturas de fermentación y prensas verticales tipo rioja. Los vinos reposan en 8.000 barricas de roble de 225 litros, que se renuevan periódicamente.

Bodega Dos Victorias recibe los 'óscar' del vino

Por tercer año consecutivo, la prestigiosa revista alemana *Wein Gourmet* entregó los premios «Wine Awards», considerados los «óscar» del vino. En esta ocasión, Victoria Benavides, colaboradora de esta revista, y Victoria Pariente, propietarias ambas de la Bodega «Dos Victorias», ubicada en la provincia de Valladolid, recibieron el premio en la modalidad «Newcomers of the Year 2005» (bodega revelación), por sus vinos

«Elías Mora» y «José Pariente», tinto de la D.O. Toro y blanco de la D.O. Rueda, respectivamente.

En la misma ceremonia, a la que asistieron cerca de 900 invitados, representantes del mundo de la gastronomía, la política, el deporte, etc., también se entregaron otras modalidades, entre las que cabe destacar, el premio al «Gourmet del año» otorgado al príncipe Henrik de Dinamarca.

