



Viña Salceda, a punt de complir 50 anys, inicia una nova etapa, canvia la seva etiqueta, actualitza els seus vins i renova les seves instal·lacions per potenciar l'enoturisme dins del pla estratègic del Grup Chivite.

Viña Salceda recupera la valor de l'etiqueta i per això ha apostat per un contingut que transmet alguna cosa més que una aparença atractiva.

A través de la marca Salceda es crea una imatge retro de total actualitat, que vol ressaltar la seva força i vitalitat, centrant-se en els coneixements adquirits a Viña Salceda en aquest gairebé mig segle: fer vins en els quals preval la veritat de la terra i en els que es deixa aflorar l'essència d'un entorn privilegiat per a la pràctica de la viticultura.

La nova etiqueta respecta els criteris fonamentals de la marca, com la classificació cromàtica, la iconografia corporativa o tipografies recognoscibles d'anyades anteriors, però es presenta un conjunt més net, menys recarregat de classicisme. L'ampolla, tipus bordelesa i personalitzada, actualitza la presentació amb formes més estilitzades, per ressaltar l'elegància del producte. D'altra banda, Viña Salceda també es renova per dins.

Els nous vins porten la firma de César Muñoz, assessor enològic del Grup Chivite des de 2011, i reflecteixen la identitat de la terra i aquesta etapa de maduresa. Els vins de Vinya Salceda, criança i reserva, reflecteixen la identitat d'Elciego, una zona productora prestigiosa que per la singularitat de les seves vinyes, clima i terra és capaç d'oferir vins càlids i amables que conquisten els paladars més inquietos. El Salceda Criança 2012 ha estat elaborat amb raïms de les varietats Ull de llebre 95%, Graciano i Mazuelo, i es va establir en bótes bordeleses durant 12 mesos. Mostra un aroma intens, amb predomini de l'expressió fruïter en perfecta harmonia amb les notes de criança i matisos especiats. Té una entrada àmplia, amb pas de boca llaminer i bon volum. El Salceda Reserva 2011 està elaborat amb Tempranillo i Graciano procedents d'vinyes de més de 40 anys, i va romandre en bótes bordeleses durant 18 mesos. El seu aroma és intens i subtil, amb fruites negres silvestres i fruita confitada, perfectament ensamblades amb notes de fina fusta i torrats. El seu pas de boca és dens, estructurat, llarg,

## **Viña SALCEDA es renova per fora i per dins**

Escrito por Alfred Peris

---

rodó i amb un gran equilibri àcid.

També el celler està en ple procés de reforma per adaptar-se a la nova etapa d'oferir als seus clients i visitants una experiència enoturística integral. La nova línia vol que el fet d'acostar-se Viña Salceda suposi conèixer i valorar l'entorn, entendre quines són les condicions que fan que l'àrea d'Elciego sigui tan apropiada per al cultiu de la vinya. El celler inaugurarà a la primavera la seva nova línia enoturística.