

# Viña Bujanda Viura 2022

**VIÑEDO:** Rioja Alta & Rioja Alavesa

**VARIEDAD:** 100% Viura

**D.O.:** Calificada Rioja

**CATEGORÍA:** Joven

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12,5% v.v

**ACIDEZ TOTAL:** 4,8 g/l. Tártrica

**FECHA DE VENDIMIA:** 4ª semana de septiembre

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Febrero 2023

**VINIFICACIÓN:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación- maceración 16 días.



## INFORME COSECHA

Ha sido una vendimia en la que ha predominado unas condiciones climatológicas extraordinarias. «Como el verano ha sido tan caluroso y sin precipitaciones, había tensión y cierta preocupación por ver cómo se desarrollaba esta campaña». Pero las lluvias de finales del verano vinieron muy bien para la correcta evolución del viñedo. Su característica principal ha sido el gran equilibrio entre la producción y la parte vegetal. Por lo tanto, y una vez finalizada la vendimia, podemos afirmar que contamos con uvas de muy buena calidad con buenas trazas de color y estructura.

## OBSERVACIONES DE LA CATA

### Color:

Brillante y limpio, de color amarillo limón y destellos verdosos. Cristalino y glicérico.

### Nariz:

Intensidad media-alta, con aromas florales de piña, manzana verde y vegetales de flores blancas y heno recién cortado.

### Gusto:

Ataque fresco y con gran volumen, desarrollando un paso por boca sedoso y amable. Final largo de postgusto muy fresco.

### Maridaje:

Especialmente indicado para pescados, mariscos y quesos suaves. Además marida perfectamente con pastas gratinadas y arroces de pescados y verduras, tipo arroz caldero.



@vinabujanda



/vinabujanda