

Viña Bujanda Orgánico 2019



VIÑEDO: Rioja Alta y Rioja Alavesa.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

D.O.: Calificada Rioja.

CATEGORÍA: Joven.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% v/v.

ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/l. Tártrica.

FECHA DE VENDIMIA: Septiembre 2019.

FECHA DE EMBOTELLADO: February 2021.

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación-maceración 17 días.

INFORME COSECHA

El equilibrio es uno de los adjetivos que pueden definir esta añada en Rioja. Año relativamente seco con un verano suave y sin excesivos extremos de calor y una maduración lenta, harán de esta añada en Rioja una de las mejores del Siglo XXI. La producción será conforme a lo estipulado por el Consejo Regulador.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color: Limpio, brillante, con una intensidad media-alta, presenta preciosos tonos azulados y violáceos.

Nariz: Aromas de frutos rojos y negros (grosellas, moras y frambuesas) mezclados con amables aromas lácteos.

Gusto: Entrada en boca suave, muy amable de gran recorrido y redondo, largo recuerdo en el postgusto.

Maridaje: Indicado para embutidos artesanos especialmente con tapas de jamón y quesos curados y de pasta azul. Armoniza muy bien con carnes blancas y embutidos en general.