

Viña Bujanda Reserva 2017

VIÑEDO: Rioja Alta & Rioja Alavesa

VARIEDAD: 100% Tempranillo

D.O.: Calificada Rioja

CATEGORÍA: Reserva

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% v/v.

ACIDEZ TOTAL: 6,0 g/l. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: Septiembre-October 2017

FECHA DE EMBOTELLADO: Enero 2021

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 18 días

ENVEJECIMIENTO: 24 meses en bodega de roble americano (70%) y francés (30%),

INFORME COSECHA

Año marcado por las heladas primaverales de las que nos libramos y por la gran escasez de agua que nos llevó a una cosecha muy temprana. Sólo fueron las lluvias otoño las que aportaron humedad al terreno. El mes de agosto ya auguraba una vendimia muy temprana y fue justo al final del mismo cuando una tormenta de agua nos regaló unos 40 litros que hicieron una labor extraordinariamente buena en la planta y en la cosecha. De este modo la maduración perfecta vino unos días más tarde

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Brillante y cristalino de intensidad alta, color púrpura con ribete azulado.

Nariz:

Elegante y complejo con notas de tabaco y madera. Recuerdos de mora, ciruelas en licor y endrinas. Retronasal potente con notas lácteas.

Gusto:

Ataque intenso desarrollando un gran volumen en boca. Es un vino fresco y elegante. Muy largo.

Maridaje:

Quesos curados y semicurados. En cuanto a carnes, va perfecto con carnes rojas, asados y caza mayor.



@vinabujanda



/vinabujanda

www.vinabujanda.com
www.entrevinosypagos.com