



# Viña Bujanda Tempranillo 2022

**VIÑEDO:** Rioja Alta & Rioja Alavesa

**VARIEDAD:** 100% Tempranillo

**D.O.:** Calificada Rioja

**CATEGORÍA:** Joven

**GRADO ALCOHÓLICO:** 12% v.v

**ACIDEZ TOTAL:** 5,5 g/l. Tártrica

**FECHA DE VENDIMIA:** 2ª 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:

Limpio y brillante, de color rosa fucsia muy vivo, con destellos violáceos. Luminoso y cristalino.

### Nariz:

De nariz muy frutal, destacando los aromas de fresa, frambuesa y cassis, con recuerdos cítricos. Muy complejo, atractivo y seductor.

### Gusto:

Entrada fresca, amplia y de gran volumen, con recuerdos de fruta fresca en retronasal, final muy largo y postgusto goloso que lo hacen muy agradable.

### Maridaje:

Especialmente indicado para pastas y arroces, las carnes que mejor maridan con este vino con las blancas. Ideal con pescados y quesos suaves.



@vinabujanda



/vinabujanda