

Viña Bujanda Crianza 2018

VIÑEDO: Rioja Alta & Rioja Alavesa

VARIEDAD: 100% Tempranillo

D.O.: Calificada Rioja

CATEGORÍA: Crianza

GRADO ALCOHÓLICO: 13% v/v.

ACIDEZ TOTAL: 5,6 g/l. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: 4ª semana de septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Junio 2020

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 16 días

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en bodega de roble americano

INFORME COSECHA

Año marcado por las tormentas primaverales que nos llevó a una cosecha muy tardía. Un invierno extremadamente suave y ausente de lluvias nos condujo a una primavera muy lluviosa. El mes de agosto con temperaturas muy suaves durante el día y frescas durante la noche consiguió una maduración perfecta, aunque con algo de merma por la incidencia de las tormentas. Las lluvias de otoño nos respetaron en vendimia. La cosecha 2018 ha sido extraordinaria, con vinos de gran estructura y potencial de guarda, buena acidez y muy elegantes.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Intensidad media-alta, de color rojo púrpura y ribete de menisco azulado. Lágrima densa y coloreada.

Nariz:

Aromas de frutos negros (mora y arándanos) unidos a los especiados provenientes del roble americano tales como (clavo, canela), tabaco rubio y ligeras notas balsámicas. Buen reflejo de la variedad tempranillo, mostrando elegancia y complejidad.

Gusto:

De las tres fases de la cata es esta, la que roza la máxima puntuación, mostrando una entrada amplia, fresca y sedosa. Desarrollándose durante su recorrido un gran volumen y estructura. Final largo, gustoso y de un extraordinario aroma en retronasal.

Maridaje:

Quesos de curación media. Carnes blancas y rojas. Cordero, pescados en salsa y platos de cuchara como, el marmitako, las pochas y las judías con perdiz.



@vinabujanda



/vinabujanda

www.vinabujanda.com

www.entrevinosypagos.com