



Viña Bujanda Viura 2021

VIÑEDO: Rioja Alta & Rioja Alavesa

VARIEDAD: 100% Viura

D.O.: Calificada Rioja

CATEGORÍA: Joven

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% v.v

ACIDEZ TOTAL: 5,3 g/l. Tátrica

FECHA DE VENDIMIA: 4ª semana de septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Enero 2022

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

INFORME COSECHA

Un año de maduración lenta y sanidad absoluta. 2021 será una añada excepcional en nuestra bodega.

Parte de los viñedos de Viña Bujanda se han pasado también a ecológico con la idea de tener una gama completa de vinos orgánicos, cada día más demandados por el mercado.

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