

Viña Bujanda Reserva 2016

VIÑEDO: Rioja Alta & Rioja Alavesa

VARIEDAD: 100% Tempranillo

D.O.: Calificada Rioja

CATEGORÍA: Reserva

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% v/v.

ACIDEZ TOTAL: 5,9 g/l. Tátrica

FECHA DE VENDIMIA: Octubre 2016

FECHA DE EMBOTELLADO: Marzo 2019

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

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

INFORME COSECHA

Añada con un marcado adelanto del ciclo de maduración por las altas temperaturas del mes de julio, lo que provocó una vendimia temprana pero cargada de estructura y color. Será muy adecuada para vinos de largas crianzas en barrica y en botella. Vinos de gran longevidad.

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