

# Viña Bujanda Tempranillo 2022

**VIÑEDO:** Rioja Alta & Rioja Alavesa

**VARIEDAD:** 100% Tempranillo

**D.O.:** Calificada Rioja

**CATEGORÍA:** Joven

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13% v/v.

**ACIDEZ TOTAL:** 4,9 g/l. Tártrica

**FECHA DE VENDIMIA:** Septiembre 2022

**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:

Intensidad media-alta, de tonalidad azulada y violácea. Lágrima teñida abundante y densa.

### Nariz:

Intensidad alta, con preciso carácter de tempranillo riojano, destacando los aromas de frutos negros y rojos como la frambuesa, el casis y la mora, mezclados con aromas lácteos y ligeros recuerdos de caramelo de nata.

### Gusto:

Ataque en boca muy suave, con envolvente desarrollo mostrando una gran carga glicérica que le permite desarrollar un conjunto final muy largo.

### Maridaje:

Especialmente indicado para tapas que incluyan jamón serrano, sobrasada, pates y quesos fundidos. También es adecuado para carnes blancas y pescados salseados.



@vinabujanda



/vinabujanda