

Viña Bujanda Crianza 2020

VIÑEDO: Rioja Alta & Rioja Alavesa

VARIEDAD: 100% Tempranillo

D.O.: Calificada Rioja

CATEGORÍA: Crianza

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% v/v.

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: 4ª semana de septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: febrero 2023

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

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en barrica de roble americano

INFORME COSECHA

Hemos cosechado una uva de extraordinaria calidad gustativa, con uvas muy sápidas que nos han dado vinos muy varietales y que muestran muy bien la subzona de origen. Rioja alta este año se ha llevado la palma de calidad, con vinos muy equilibrados mientras que en rioja alavesa encontramos gran tipicidad y elegancia. Será una añada 2020 a seguir durante muchos años.

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