VIÑA BUJANDA

Viña Bujanda Viura 2023

VIÑEDO: Rioja Alta & Rioja Alavesa

VARIEDAD: 100% Viura

D.O.: Calificada Rioja

CATEGORÍA: Joven

GRADO ALCOHÓLICO: 11,5% v.v

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: 4ª semana de septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Febrero 2024

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación- maceración 15 días.

INFORME COSECHA

La vendimia comenzó antes de las fechas habituales, ya que ha sido un año seco y caluroso y ha terminado con unas condiciones climáticas un poco más inestables, con tormentas, que no mermaron la calidad de la uva que ha sido excepcional, con buenas trazas de color y estructura. Muy sana y con una madurez fenólica muy buena. Sin duda un año excelente

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

www.familiamartinezbujanda.com