

Viña Bujanda Gran Reserva 2015

DOCa Rioja



FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% tempranillo

Categoría: Gran reserva

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Acidez total: 6,1 g/l. tártrica

Fecha de vendimia: 3ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: Julio 2019

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 22 días



VIÑEDO

Rioja Alta y Rioja Alavesa



ENVEJECIMIENTO

26 meses en bodega de roble americano y francés

La elegancia del mejor Rioja



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 bodega y en botella. Vinos de gran longevidad.

OBSERVACIONES DE LA CATA



Color: Color cereza intenso con ribete azulado, brillante y cristalino.



Nariz: Elegante y complejo con notas de madera, vainilla, caja de puros y especias. Recuerdos de zarzamora, ciruelas en licor y endrinas.



Gusto: Ataque intenso desarrollando un gran volumen en boca. Se muestra fresco y elegante. Acidez equilibrada con el alcohol. Redondo y rico. Muy largo.



Maridaje: Quesos curados y semicurados. Guisos de carne, verduras al vapor, legumbres y sopas.

