

Viña Bujanda Reserva 2018

DOCa Rioja



FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Tempranillo

Categoría: Reserva

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

Acidez total: 6,0 g/l. tártrica

Fecha de vendimia: Septiembre-octubre 2018

Fecha de embotellado: Enero 2022

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



VIÑEDO

Rioja Alta y Rioja Alavesa



ENVEJECIMIENTO

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

Un vino emblemático, la esencia de Viña Bujanda



www.familiamartinezbujanda.com



INFORME COSECHA

Año marcado por las tormentas primaverales que nos llevó a una cosecha muy tardía. Un invierno extremadamente suave y ausente de lluvias nos condujo a una primavera muy lluviosa. El mes de agosto con temperaturas muy suaves durante el día y frescas durante la noche consiguió una maduración perfecta, aunque con algo de merma por la incidencia de las tormentas. Las lluvias de otoño nos respetaron en vendimia. La cosecha 2018 ha sido extraordinaria, con vinos de gran estructura y potencial de guarda, buena acidez y muy elegantes.

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.