

# Viña Bujanda Orgánico 2019

DOCa Rioja



## FICHA TÉCNICA

**Variedad:** 85% tempranillo & 15% graciano

**Categoría:** Joven

**Grado alcohólico:** 13,5% Vol.

**Acidez total:** 5,4 g/l. tártrica

**Fecha de vendimia:** Septiembre 2019

**Fecha de embotellado:** Febrero 2022

**Vinificación:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación-maceración 17 días



## VIÑEDO

Rioja Alta y Rioja Alavesa

*Un Rioja ecológico y sostenible*



## INFORME COSECHA

El equilibrio es uno de los adjetivos que pueden definir esta añada en Rioja. Año relativamente seco con un verano suave y sin excesivos extremos de calor y una maduración lenta, harán de esta añada en Rioja una de las mejores del Siglo XXI. La producción será conforme a lo estipulado por el Consejo Regulador.

## OBSERVACIONES DE LA CATA



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



**Nariz:** Aromas de frutos rojos y negros (grosellas, moras y frambuesas) mezclados con amables aromas lácteos.



**Gusto:** Entrada en boca suave, muy amable de gran recorrido y redondo, largo recuerdo en el post gusto.



**Maridaje:** Indicado para embutidos artesanos especialmente con tapas de jamón y quesos curados y de pasta azul. Armoniza muy bien con carnes blancas.

