

Viña Bujanda Viura 2023

DOCa Rioja



FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Viura

Categoría: Joven

Grado alcohólico: 11,5% Vol.

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



VIÑEDO

Rioja Alta y Rioja Alavesa

Un blanco con matices de los mejores terroir de Rioja



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 post gusto 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.

