

# Viña Bujanda Rosado 2023

DOCa Rioja



## FICHA TÉCNICA

**Variedad:** 100% Tempranillo  
**Categoría:** Joven  
**Grado alcohólico:** 12,5% Vol.  
**Acidez total:** 5,4 g/l. tártrica  
**Fecha de vendimia:** 2ª 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

*El carácter fresco 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:** Limpio y brillante, de color rosa fucsia muy vivo, con destellos violáceos. Luminoso y cristalino.



**Nariz:** De nariz muy frutal, destacando los aromas de fresa, frambuesa y cassis, con recuerdos cítricos. Muy complejo, atractivo y seductor.



**Gusto:** Entrada fresca, amplia y de gran volumen, con recuerdos de fruta fresca en retronasal, final muy largo y post gusto goloso que lo hacen muy agradable.



**Maridaje:** Especialmente indicado para pastas y arroces, las carnes que mejor maridan con este vino con las blancas. Ideal con pescados y quesos suaves.