

Viña Bujanda Tempranillo 2023

DOCa Rioja



FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Tempranillo

Categoría: Joven

Grado alcohólico: 12,5% Vol.

Acidez total: 4,8 g/l. tártrica

Fecha de vendimia: Septiembre 2023

Fecha de embotellado: Febrero 2024

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



VIÑEDO

Rioja Alta y Rioja Alavesa

Un vino de Rioja al estilo más tradicional



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



Nariz: Intensidad alta, con preciso carácter de tempranillo riojano, destacando los aromas de frutos negros y rojos como la frambuesa, el casis y la mora, mezclados con aromas lácteos y ligeros recuerdos de caramelo de nata.



Gusto: Ataque en boca muy suave, con envolvente desarrollo mostrando una gran carga glicérica que le permite desarrollar un conjunto final muy largo.



Maridaje: Especialmente indicado para tapas que incluyan jamón serrano, sobrasada, pates y quesos fundidos. También es adecuado para carnes blancas y pescados salseados.