

# Viña Bujanda Crianza 2021

DOCa Rioja



## FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Tempranillo

Categoría: Crianza

Grado alcohólico: 13% vol.

Acidez total: 5,5 g/l. tártrica

Fecha de vendimia: 4ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: Marzo 2024

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



### VIÑEDO

Rioja Alta y Rioja Alavesa



### CRIANZA

12 meses en barrica de roble americano

*La máxima expresión del tempranillo*



## INFORME COSECHA

Un año de maduración lenta y sanidad absoluta. 2021 será una añada excepcional en nuestra bodega.

Parte de los viñedos de Viña Bujanda se han pasado también a ecológico con la idea de tener una gama completa de vinos orgánicos, cada día más demandados por el mercado.

## OBSERVACIONES DE LA CATA



**Color:** Intensidad media-alta, de color rojo púrpura y ribete de menisco azulado. Lágrima densa y coloreada.



**Nariz:** Aromas de frutos negros (mora y arándanos) unidos a los especiados provenientes del roble americano tales como (clavo, canela), tabaco rubio y ligeras notas balsámicas. Buen reflejo de la variedad tempranillo, mostrando elegancia y complejidad.



**Gusto:** De las tres fases de la cata es esta, la que roza la máxima puntuación, mostrando una entrada amplia, fresca y sedosa. Desarrollándose durante su recorrido un gran volumen y estructura. Final largo, gustoso y de un extraordinario aroma en retronasal.



**Maridaje:** Quesos de curación media. Carnes blancas y rojas. Cordero, pescados en salsa y platos de cuchara como, el marmitako, las pochas y las judías con perdiz.