

Viña Bujanda Rosado 2024

DOCa Rioja



FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Tempranillo

Categoría: Joven

Grado alcohólico: 12,5% Vol.

Acidez total: 4,3 g/l. tártrica

Fecha de vendimia: 2ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: Febrero 2025

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación- maceración 14 días



VIÑEDO

Rioja Alta y Rioja Alavesa

El carácter fresco de Rioja



INFORME COSECHA

La vendimia de 2024 en La Rioja ha estado marcada por condiciones climáticas variables que influyeron de manera notable en el desarrollo de la vid y la calidad y cantidad de uva. Será una añada con buena acidez, gran concentración y excelente potencial de envejecimiento, destacándose por su frescura y equilibrio.

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.