

Viña Bujanda Tempranillo 2024

DOCa Rioja



FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Tempranillo

Categoría: Joven

Grado alcohólico: 13% Vol.

Acidez total: 5,6 g/l. tártrica

Fecha de vendimia: Septiembre-octubre 2024

Fecha de embotellado: Febrero 2025

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación- maceración 18 días



VIÑEDO

Rioja Alta y Rioja Alavesa

Un vino de Rioja al estilo más tradicional



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: 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.