Viña Bujanda Tempranillo 2025

DOCa Rioja

VIÑA BUJANDA

FICHA TÉCNICA

Variedad: Tempranillo
Categoría: Joven
Grado alcohólico: 13% Vol.
Acidez total: 4,7g/l. tártrica
Fecha de vendimia: Septiembre-octubre
Fecha de embotellado: Febrero 2026
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 cosecha en La Rioja ha experimentado una merma generalizada, con rendimientos un 40% inferiores a los habituales. Sin embargo, esta limitación cuantitativa, combinada con una maduración lenta y constante, ha dado lugar a uvas de calidad excepcional: sanidad impecable, gran concentración y acidez perfectamente equilibrada.
Resultando vinos que se perfilan como referencias de Rioja clásico, comparables a las mejores añadas de la bodega desde 1889. Con un perfil fresco, estructura marcada y una notable complejidad aromática.

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.