

# Viña Bujanda Gran Reserva 2016

DOCa Rioja

## FICHA TÉCNICA

**Variedad:** 100% tempranillo

**Categoría:** Gran reserva

**Grado alcohólico:** 13% vol.

**Acidez total:** 6,0 g/l. tártrica

**Fecha de vendimia:** 4<sup>a</sup> semana de septiembre

**Fecha de embotellado:** Junio 2020

**Vinificación:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 24 días



### VIÑEDO

Rioja Alta y Rioja Alavesa



### ENVEJECIMIENTO

24 meses en barrica de roble americano y francés

*La elegancia del mejor Rioja*



## INFORME COSECHA

Tras un verano con ausencia de precipitaciones la vendimia se desarrolló un mes más tarde que la anterior y con la misma escasez de lluvias que durante la época estival, con lo cual la sanidad de las uvas fue excelente y gracias a la vendimia en verde de verano la concentración y la calidad de las mismas fue extraordinaria, siendo para nosotros una añada de calidad superior.

## OBSERVACIONES DE LA CATA



**Color:** Color cereza intenso con ribete azulado, brillante y cristalino.



**Nariz:** Elegante y complejo con notas de madera, vainilla, caja de puros y especias. Recuerdos de zarzamora, ciruelas en licor y endrinas.



**Gusto:** Ataque intenso desarrollando un gran volumen en boca. Se muestra fresco y elegante. Acidez equilibrada con el alcohol. Redondo y rico. Muy largo.



**Maridaje:** Quesos curados y semicurados. Guisos de carne, verduras al vapor, legumbres y sopas.