

# 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: 4ª 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 bodega de roble americano y francés

## La elegancia del mejor Rioja



www.familiamartinezbujanda.com



## 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.