

# Viña Bujanda Crianza 2022

DOCa Rioja

## FICHA TÉCNICA

**Variedad:** 100% Tempranillo

**Categoría:** Crianza

**Grado alcohólico:** 13% vol.

**Acidez total:** 5,6 g/l. tártrica

**Fecha de vendimia:** 4ª semana de septiembre

**Fecha de embotellado:** Marzo 2025

**Vinificación:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 18 días



### VIÑEDO

Rioja Alta y Rioja Alavesa



### CRIANZA

12 meses en barrica de roble americano

*La máxima expresión del tempranillo*



## INFORME COSECHA

Ha sido una vendimia en la que ha predominado unas condiciones climatológicas extraordinarias. «Como el verano ha sido tan caluroso y sin precipitaciones, había tensión y cierta preocupación por ver cómo se desarrollaba esta campaña». Pero las lluvias de finales del verano vinieron muy bien para la correcta evolución del viñedo. Su característica principal ha sido el gran equilibrio entre la producción y la parte vegetal. Por lo tanto, y una vez finalizada la vendimia, podemos afirmar que contamos con uvas de muy buena calidad con buenas trazas de color y estructura.

## OBSERVACIONES DE LA CATA



**Color:** Intensidad media-alta, de color rojo púrpura y ribete de menisco azulado. Lágrima densa y coloreada.



**Nariz:** Aromas de frutos negros (mora y arándanos) unidos a los especiados provenientes del roble americano tales como (clavo, canela), tabaco rubio y ligeras notas balsámicas. Buen reflejo de la variedad tempranillo, mostrando elegancia y complejidad.



**Gusto:** De las tres fases de la cata es esta, la que roza la máxima puntuación, mostrando una entrada amplia, fresca y sedosa. Desarrollándose durante su recorrido un gran volumen y estructura. Final largo, gustoso y de un extraordinario aroma en retronasal.



**Maridaje:** Quesos de curación media. Carnes blancas y rojas. Cordero, pescados en salsa y platos de cuchara como, el marmitako, las pochas y las judías con perdiz.