Viña Bujanda Reserva 2020

DOCa Rioja

VIÑA BUJANDA

FICHA TÉCNICA

Variedad: Tempranillo
Categoría: Reserva
Grado alcohólico: 13% Vol.
Acidez total: 6,1 g/l. tártrica
Fecha de vendimia: Septiembre 2020
Fecha de embotellado: Mayo 2024
Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 18 días

VIÑEDO

Rioja Alta y Rioja Alavesa

ENVEJECIMIENTO

24 meses en barrica de roble americano (70%) y francés (30%)

Un vino emblemático, la esencia de Viña Bujanda

INFORME COSECHA

En viña Bujanda hemos cosechado una uva de extraordinaria calidad gustativa, con uvas muy sápidas que nos han dado vinos muy varietales y que muestran muy bien la subzona de origen. Rioja alta este año se ha llevado la palma de calidad, con vinos muy equilibrados mientras que en rioja alavesa encontramos gran tipicidad y elegancia. Será una añada 2020 a seguir durante muchos años ya que será una gran añada que a priori no se esperaba, quizás porque estábamos pendientes o aturdidos por otras cosas...

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color: Brillante y cristalino de intensidad alta, color purpura con ribete azulado.

Nariz: Elegante y complejo con notas de tabaco y madera. Recuerdos de mora, ciruelas en licor y endrinas. Retronasal potente con notas lácteas.

Gusto: Ataque intenso desarrollando un gran volumen en boca. Es un vino fresco y elegante. Muy largo.

Maridaje: Quesos curados y semicurados. En cuanto a carnes, va perfecto con carnes rojas, asados y caza mayor.