

Viña Bujanda Reserva 2020

DOCa Rioja



FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% 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 bodega 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 púrpura 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.

