Viña Bujanda Viura 2025

DOCa Rioja

VIÑA BUJANDA

FICHA TÉCNICA

Variedad: Viura
Categoría: Joven
Grado alcohólico: 12% Vol.
Acidez total: 5,3 g/l. tártrica
Fecha de vendimia: 4ª semana de septiembre
Fecha de embotellado: Febrero 2026
Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación- maceración 14 días

VIÑEDO

Rioja Alta y Rioja Alavesa

Un blanco con matices de los mejores terroir de Rioja

INFORME COSECHA

La cosecha en La Rioja ha experimentado una merma generalizada, con rendimientos un 40% inferiores a los habituales. Sin embargo, esta limitación cuantitativa, combinada con una maduración lenta y constante, ha dado lugar a uvas de calidad excepcional: sanidad impecable, gran concentración y acidez perfectamente equilibrada.
Resultando vinos que se perfilan como referencias de Rioja clásico, comparables a las mejores añadas de la bodega desde 1889. Con un perfil fresco, estructura marcada y una notable complejidad aromática.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color: Brillante y limpio, de color amarillo limón y destellos verdosos. Cristalino y glicérico.

Nariz: Intensidad media-alta, con aromas florales de piña, manzana verde y vegetales de flores blancas y heno recién cortado.

Gusto: Ataque fresco y con gran volumen, desarrollando un paso por boca sedoso y amable. Final largo de post gusto muy fresco.

Maridaje: Especialmente indicado para pescados, mariscos y quesos suaves. Además, marida perfectamente con pastas gratinadas y arroces de pescados y verduras, tipo arroz caldero.