Viña Bujanda Rosado 2025

DOCa Rioja

VIÑA BUJANDA

FICHA TÉCNICA

Variedad: Tempranillo
Categoría: Joven
Grado alcohólico: 12,5% Vol.
Acidez total: 5,5g/l. tártrica
Fecha de vendimia: 3ª semana de septiembre
Fecha de embotellado: Febrero 2026
Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación- maceración 15 días

VIÑEDO

Rioja Alta y Rioja Alavesa

El carácter fresco 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: Limpio y brillante, de color rosa fucsia muy vivo, con destellos violáceos. Luminoso y cristalino.

Nariz: De nariz muy frutal, destacando los aromas de fresa, frambuesa y cassis, con recuerdos cítricos. Muy complejo, atractivo y seductor.

Gusto: Entrada fresca, amplia y de gran volumen, con recuerdos de fruta fresca en retronasal, final muy largo y post gusto goloso que lo hacen muy agradable.

Maridaje: Especialmente indicado para pastas y arroces, las carnes que mejor maridan con este vino con las blancas. Ideal con pescados y quesos suaves.