



VIÑA
BUJANDA

Viña Bujanda Viura 2017

VIÑEDO: Rioja Alta & Rioja Alavesa

VARIEDAD: 100% Viura

D.O.: Calificada Rioja

CATEGORÍA: Joven

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% v.v

ACIDEZ TOTAL: 5,6 g/l. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: Septiembre 2017

FECHA DE EMBOTELLADO: Enero 2018

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación- maceración 14 días.

INFORME COSECHA

Año marcado por las heladas primaverales de las que nos libramos por los pelos y por la gran escasez de agua que nos llevó a una cosecha muy temprana. Sólo fueron las lluvias otoño de 2016 las que aportaron humedad al terreno. Un invierno extremadamente suave y ausente de lluvias nos condujo a una primavera muy escasa de lluvias. Mayo y junio dejaron las lluvias justas para mantener un nivel hídrico mínimo en la planta. El mes de agosto ya auguraba una vendimia muy temprana y fue justo al final del mismo cuando una tormenta de agua nos regaló unos 40 litros de agua que hicieron una labor extraordinariamente buena en la planta y en la cosecha. De este modo, la maduración perfecta vino unos días más tarde. Aunque con algo de merma frente a lo esperado la cosecha 2017 ha sido de extraordinaria calidad, con vinos de gran estructura y potencial de guarda, buena acidez y muy elegantes.

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 postgusto 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.



@vinabujanda



/vinabujanda

www.vinabujanda.com
www.entrevinosypagos.com