



VIÑA
BUJANDA

Viña Bujanda Tempranillo 2017



VIÑEDO: Rioja Alta & Rioja Alavesa

VARIEDAD: 100% Tempranillo

D.O.: Calificada Rioja

CATEGORÍA: Joven

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% v.v

ACIDEZ TOTAL: 5,5 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 10 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:

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 postgusto 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.



@vinabujanda



/vinabujanda

www.vinabujanda.com
www.entrevinosypagos.com