

# Viña Bujanda Crianza 2017

**VIÑEDO:** Rioja Alta & Rioja Alavesa

**VARIEDAD:** 100% Tempranillo

**D.O.:** Calificada Rioja

**CATEGORÍA:** Crianza

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5% v/v.

**ACIDEZ TOTAL:** 5,2 g/l. Tártrica

**FECHA DE VENDIMIA:** 3ª semana de septiembre

**FECHA DE EMBOTELLADO:** Octubre 2019

**VINIFICACIÓN:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 17 días

**ENVEJECIMIENTO:** 12 meses en barrica de roble americano

## INFORME COSECHA

Año marcado por las heladas primaverales de las que nos libramos y por la gran escasez de agua que nos llevó a una cosecha muy temprana. Sólo fueron las lluvias otoño las que aportaron humedad al terreno. 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 que hicieron una labor extraordinariamente buena en la planta y en la cosecha. De este modo la maduración perfecta vino unos días más tarde.

## OBSERVACIONES DE LA CATA

### Color:

Intensidad media-alta, de color rojo púrpura y ribete de menisco azulado. Lágrima densa y coloreada.

### Nariz:

Aromas de frutos negros (mora y arándanos) unidos a los especiados provenientes del roble americano tales como (clavo, canela), tabaco rubio y ligeras notas balsámicas. Buen reflejo de la variedad tempranillo, mostrando elegancia y complejidad.

### Gusto:

De las tres fases de la cata es esta, la que roza la máxima puntuación, mostrando una entrada amplia, fresca y sedosa. Desarrollándose durante su recorrido un gran volumen y estructura. Final largo, gustoso y de un extraordinario aroma en retronasal.

### Maridaje:

Quesos de curación media. Carnes blancas y rojas. Cordero, pescados en salsa y platos de cuchara como, el marmitako, las pochas y las judías con perdiz.



@vinabujanda



/vinabujanda

[www.vinabujanda.com](http://www.vinabujanda.com)

[www.entrevinosypagos.com](http://www.entrevinosypagos.com)