

Viña Bujanda Graciano 2014



VIÑEDO: Peña Logroño. Rioja Alta

VARIEDAD: 100% Graciano

D.O.: Calificada Rioja

CATEGORÍA: Genérico

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% v/v.

ACIDEZ TOTAL: 5,9 g/l. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: 4ª semana de Septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Abril 2016

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 16 días

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en bodega de roble francés

INFORME COSECHA

Cosecha que se caracterizó por una ausencia de lluvias en primavera y un verano suave lo que provocó una maduración homogénea y total. Las lluvias de vendimia marcaron dos cosechas, antes y después.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Intenso, con la tonalidad roja típica de esta variedad. Ribete púrpura, y lagrime abundante densa y teñida.

Nariz:

Muy intenso con aromas de frutos rojos (frambuesa y ciruela) unidos a los provenientes del roble francés. Recuerdos de caramelo de crema y te. Muy complejo y varietal, mostrando elegancia y complejidad. Balsámico.

Gusto:

Su entrada inicial es suave y sedosa, redonda, sin aristas, mostrando una buena retronasal. Poderoso, con un buen equilibrio entre el alcohol y la acidez natural. Largo y sávido con notas mentoladas.

Maridaje:

Perfecto con quesos y carnes rojas. Ideal para arroces italianos.



@vinabujanda



/vinabujanda

www.vinabujanda.com

www.entrevinosypagos.com