



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

Viña Bujanda Crianza 2015

VIÑEDO: Rioja Alta & Rioja Alavesa

VARIEDAD: 100% Tempranillo

D.O.: Calificada Rioja

CATEGORÍA: Crianza

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% v/v.

ACIDEZ TOTAL: 5,4 g/l. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: 2ª semana de Septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Septiembre 2017

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 15 días

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en bodega de roble americano

INFORME COSECHA

Añada con un marcado adelanto del ciclo de maduración por las altas temperaturas del mes de julio, lo que provocó una vendimia temprana pero cargada de estructura y color. Será muy adecuada para vinos de largas crianzas en bodega y en botella. Vinos de gran longevidad.

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

www.entrevinosypagos.com

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 barrica 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 lagrima 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

Viña Bujanda Gran Reserva 2011

VIÑEDO: Rioja Alta & Rioja Alavesa

VARIEDAD: 100% Tempranillo

D.O.: Calificada Rioja

CATEGORÍA: Gran Reserva

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% v/v.

ACIDEZ TOTAL: 5,7 g/l. Tátrica

FECHA DE VENDIMIA: 4th semana de septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Septiembre 2014

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 19 días

ENVEJECIMIENTO: 24 meses en barrica de roble americano y francés

INFORME COSECHA

Añada excelente con unos rendimientos muy moderados. Las uvas han mantenido un excelente estado vegetativo y sanitario. Lo que ha favorecido para obtener unos vinos muy estructurados y con buen color.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Color cereza intenso con ribete azulado, brillante y cristalino.

Nariz:

Elegante y complejo con notas de madera, vainilla, caja de puros y especias. Recuerdos de zarzamora, ciruelas en licor y endrinas.

Gusto:

Ataque intenso desarrollando un gran volumen en boca se muestra fresco y elegante. Acidez equilibrada con el alcohol. Redondo y rico. Muy largo.

Maridaje:

Quesos curados y semicurados. Guisos de carne, verduras al vapor, legumbres y sopas.



Viña Bujanda Reserva 2012

VIÑEDO: Rioja Alta & Rioja Alavesa

VARIEDAD: 100% Tempranillo

D.O.: Calificada Rioja

CATEGORÍA: Reserva

GRADO ALCOHÓLICO: 13% v/v.

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l. Tártrica

FECHA DE VENDIMIA: 3ª semana de Septiembre

FECHA DE EMBOTELLADO: Julio 2015

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 12 días

ENVEJECIMIENTO: 24 meses en barrica de roble americano (70%) y francés (30%),

INFORME COSECHA

Añada muy seca de pluviometría y temperaturas muy altas en verano lo que provocó vinos muy concentrados, de gran carácter y capacidad de envejecimiento.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Brillante y cristalino de intensidad alta, color púrpura con ribete azulado.

Nariz:

Elegante y complejo con notas de tabaco y madera. Recuerdos de mora, ciruelas en licor y endrinas. Retronasal potente con notas lácteas.

Gusto:

Ataque intenso desarrollando un gran volumen en boca. Es un vino fresco y elegante. Muy largo.

Maridaje:

Quesos curados y semicurados. En cuanto a carnes, va perfecto con carnes rojas, asados y caza mayor.





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



VIÑA
BUJANDA

Viña Bujanda Tempranillo 2017

VIÑEDO: Rioja Alta & Rioja Alavesa

VARIEDAD: 100% Tempranillo

D.O.: Calificada Rioja

CATEGORÍA: Joven

GRADO ALCOHÓLICO: 13% v/v.

ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l. Tátrica

FECHA DE VENDIMIA: Septiembre 2017

FECHA DE EMBOTELLADO: Enero 2018

VINIFICACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación-maceración 15 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:

Intensidad media-alta, de tonalidad azulada y violácea. Lágrima teñida abundante y densa.

Nariz:

Intensidad alta, con preciso carácter de tempranillo riojano, destacando los aromas de frutos negros y rojos como la frambuesa, el casis y la mora, mezclados con aromas lácteos y ligeros recuerdos de caramelo de nata.

Gusto:

Ataque en boca muy suave, con envolvente desarrollo mostrando una gran carga glicérica que le permite desarrollar un conjunto final muy largo.

Maridaje:

Especialmente indicado para tapas que incluyan jamón serrano, sobrasada, pates y quesos fundidos. También es adecuado para carnes blancas y pescados salseados.



@vinabujanda



/vinabujanda

www.vinabujanda.com
www.entrevinosypagos.com