

Viña Bujanda Viura 2024

DOCa Rioja



FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Viura

Categoría: Joven

Grado alcohólico: 12% Vol.

Acidez total: 4,9 g/l. tártrica

Fecha de vendimia: 3ª semana de septiembre

Fecha de embotellado: Febrero 2025

Vinificación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación- maceración 16 días



VIÑEDO

Rioja Alta y Rioja Alavesa

Un blanco con matices de los mejores terroir de Rioja



INFORME COSECHA

La vendimia de 2024 en La Rioja ha estado marcada por condiciones climáticas variables que influyeron de manera notable en el desarrollo de la vid y la calidad y cantidad de uva. Será una añada con buena acidez, gran concentración y excelente potencial de envejecimiento, destacándose por su frescura y equilibrio.

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 post gusto 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.

