FLAATEN

ETABL.1893

Viña Bujanda Rioja Blanco Viura

Hvitvin / Spania / Rioja



Produsent: Viña Bujanda
Årgang: 2022
Land: Spania
Distrikt: Rioja
Område: -
Drue: 100% viura

Veil. pris horeca: 127.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 164.9,-
EDP nr. : 5887369
SAP nr. : 9071632
Vinmonopol nr. : 13720101

Innhold:
Syre:6.0
Sukker:< 3
Alkohol:12,5 %

Om produsenten

Viña Bujanda eies og drives av søskenparet Carlos og Pilar Martínez-Bujanda, familien har laget vin siden 1889. I 2009 etablerte de et helt nytt vineri i den lille landsbyen Oyon nær Logroño. Familiens vinmarker består av 14 små parseller, som er mellom 30 og 110 år gamle, alle parsellene dyrkes separat for å få frem det ulike terrioret og mikroklima. Vinmarkene ligger i underområdene Rioja Alta og Rioja Alavesa i DOCa Rioja. Begge områdene tilbyr en balansert, strukturert jordsammensetning av sand, kalk og leire. De er også litt alkaliske, med moderat vann om sommeren. Naturlig organisk materiale brukes til å gjødsle vinmarkene, da stilker, skall og beskjæringsrester blir satt tilbake i jorden. Denne kombinasjonen av jord og naturlig oppdrett tilfører druene særegne egenskaper som resulterer i viner av eksepsjonell kvalitet.
Familia Martínez-Bujanda alltid vært tro mot den opprinnelige ideen ved vindyrkingen – å ha kontroll på vinmarkene er høyt prioritert. Hver generasjon har forsøkt å utnytte hvert sted best, med tanke på høyde, mikroklima, jord og egenskapene som er unike for hvert terroir, med den hensikt å lage viner som fanger essensen. De fortsetter å gi næring til vinmarkene med organisk materiale og benytter moderne og tradisjonelle vinfremstillingsteknikker for å produsere vin av god kvalitet. Viña Bujandas mål er å produsere ferske, allsidige, innovative viner av høy kvalitet og eksepsjonell verdi.

Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Duft av friske epler, pære og sitrus frukter. Balansert smak, middels fyldig med florale toner, frisk og tørr.

Passer til

Ost, Fisk, Skalldyr

Hegdehaugsveien 31 N-0352
Oslo, Norway
0563
Norway

Tlf:+47 23 20 32 00
info@flaatenvin.no
www.flaatenvin.no