

Viña Bujanda Rioja Gran Reserva

Rødvin / Spania / Rioja

Produsent: Viña Bujanda

Årgang: 2015

Land: Spania

Distrikt: Rioja

Område: -

Drue: 100% tempranillo (tinto del pais)

Veil. pris horeca: 215.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 279.9,-

EDP nr. : 5887377

SAP nr. : 9071634

Vinmonopol nr. : 13720301

Innhold:

Syre:6.0

Sukker:< 3

Alkohol:13,5 %



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 beskæringsrester 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.

Vinifikasjon

Tradisjonell vinifikasjon. Lagres på franske og amerikanske eikefat i 24 mnd og 36 mnd på flaske før vine slippes på markedet.

Smaksbeskrivelse

Elegant og kompleks med preg av mørke bær, tørket frukt, urter og integrert fat. Kraftig og konsentrert smak av mørke bær, med et delikat fatpreg.

Passer til

Storfe, Storvilt, Lam og sau