

Bujanda Rioja Gran Reserva

Rødvin / Spania / Rioja

Produsent: Viña Bujanda

Årgang: 2010

Land: Spania

Distrikt: Rioja

Område: -

Drue: 100% tempranillo (tinto del pais)

Veil. pris horeca: 239.94 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 299.9,-

EDP nr. : 6155386

SAP nr. : 9080645

Vinmonopol nr. : 15115801

Innhold:

Syre:5.7

Sukker:3,4

Alkohol:13 %



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 beskjeringsrester 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

Fermentert på ståltank. 24 måneder på franske fat og noe fra amerikanske fat, 36 måneder på flaske før salg. 50% av druene kommer fra Rioja Alta og 50% kommer fra Rioja Alavesa. En ferdig lagret Gran Reserva, som er på sitt beste akkurat nå, et utrolig godt kjøp til prisen, en flott gave til den som har alt.

Smaksbeskrivelse

Preg av mørke bær og tørket frukt over integrert fat. Lang ettersmak.

Passer til

Storfe, Storvilt, Lam og sau