

Lansering av Gran Reserva från Viña Bujanda i Rioja

Nu finns Viña Bujanda Gran Reserva i Systembolagets ordinarie sortiment. Ett vin som givetvis är gjort på 100 % tempranillo.



Från först mars finns Viña Bujanda Gran Reserva 2012 i Systembolagets ordinarie sortiment. Vinet är en 100% tempranillo med druvor från vingårdar i Rioja Alta och Rioja Alavesa. 2012 var ett väldigt torrt år med höga temperaturer under sommaren vilket resulterade koncentrerade viner med stor karaktär och lång lagringspotential. Viña Bujanda har 2 000 fat av amerikansk- och fransk ek från utvalda tunnproducenter att tillgå i sin vinproduktion. Lagringsmetoden med fat är traditionell för regionen och elegans, komplexitet och nyanser viktiga egenskaper att sträva efter i vinframställningen.

För Viña Bujanda Gran Reserva sker lagring i 24 månader på 4 år gamla ekfat; 50 % franska och 50 % amerikanska.

Viña Bujanda Gran Reserva 2012, nr 2221, 249 kr



Hos Viña Bujanda odlas endast de två mest representativa druvorna för regionen, tempranillo och viura. Vingårdarna består av 127 hektar fördelat på 28 plots i Rioja Alavesa och Rioja Alta. Rankorna är mellan 20 och 70 år gamla och har en genomsnittsalder på 30 år. Trots närheten mellan de två områdena är de väldigt olika när det gäller jordmån och solexponering. I Rioja Alavesa (och delar av Rioja Alta) går vinrankornas rötter ner i en okrafärgad jordmån, typisk för området, rik på lera och kalk. Dessa är idealiska för odling av just Tempranillo och för lagringsdugliga viner. I området Najerilla har jordmånen istället en mer rödaktig färg och jordmånen är rik på lera, järn och mineral vilket är ett perfekt

komplement för att ge den balans som traditionella riojas kännetecknas av.