

# BUEZO 1928 2009

Este vino es el claro ejemplo de cómo en Bodegas Buezo trabajan por recuperar la riqueza del territorio. Elaborado a partir de un viñedo centenario, expresa la personalidad y la historia del territorio.



**Variedades:** Coupage de variedades (tempranillo, denominada tinta aragonesa en su época por la procedencia), garnacha tintorera, mencía, albillo real, albillo mayor, viura y alguna otra sin identificar)

**Denominación de Origen:** D.O. Arlanza.

**Producción:** 400 Botellas.

**Elaboración:** Selección manual de racimos en viñedo y de bayas en bodega. Trasiegos por gravedad. Fermentación alcohólica en barricas nuevas de roble francés de 400 litros de capacidad sin tostar, de vinificación integral, donde macera y después fermenta. Posteriormente pasa a barricas francesas nuevas para la fermentación maloláctica.

**Tipo de suelo / Orientación / Clima:** Calcáreo con zonas graníticas; Orientación: Norte – Sur (900 m. de altitud); Clima Continental.

**Crianza:** Tiene lugar durante un período mínimo de 24 meses en barricas de uno, dos y tres años con tostados medios y bajos. Una vez embotellado, descansará en botella un largo tiempo.

**Fase visual:** Vino limpio, de capa muy alta. De color rojo cereza con ribete granate, muy bien conservado.

**Fase olfativa:** En la nariz es limpio, con gran franqueza, complejidad y buena intensidad aromática. Elegante y atlántico. Conserva patente la fruta en forma de frutos rojos y negros muy maduros, recuerdos de regaliz (pastilla Juanola), especiados a pimienta, algo balsámico, toques de cedro y tofe.

**Fase gustativa:** Seco, con estupenda acidez y perfecto equilibrio, afilado y sabroso, con empaque. Bien estructurado, amplio, con cierta mineralidad. Los taninos están presentes pero muy pulidos. Tras el trago deja un largo recuerdo con gran persistencia, muy vivo y de gran complejidad.

**Comentarios:** Vinos elaborados de forma artesanal, con apenas filtraciones (excepto las obtenidas de forma natural por decantación, mediante su elaboración por gravedad). Con posibles precipitaciones de materia colorante con el paso del tiempo.

**Temperatura de servicio:** 14 – 16 Grados. Es conveniente decantarlo con anterioridad.

**Maridaje:** Pastas con salsas fuertes, guisos de carnes, carnes a la parrilla, asados, carnes sabrosas (caza mayor) quesos grasos y picantes (de untar, Gruyère, muy curados y azules) y de postre con frutos rojos, y chocolates (especialmente amargos).