

BUEZO 2009



Con una crianza de entre 14 y 16 meses en barricas mayoritariamente francesas, complementadas con otras de origen americano y centro europeo, de hasta tres años de uso, es un coupage de las diferentes variedades con las que cuenta la finca, en proporciones que varían dependiendo de cada añada, siempre al servicio de conseguir el mejor Buezo de cada cosecha. El vino de entrada de Buezo con el que la bodega se presenta a los amantes del buen vino es profundo, complejo y un fiel representante de Arlanza, llegando al consumidor, como todos los Buezo, cuando ha llegado a su equilibrio.

Variedades: Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon

Denominación de Origen: D.O. Arlanza

Producción: 90.000 Botellas

Elaboración: Selección manual de racimos en viñedo y de bayas en bodega. Trasiegos por gravedad.

Tipo de suelo / Orientación / Clima: Calcáreo con zonas arenosas; Orientación Norte-Sur (900 m de altitud); Clima continental.

Crianza: Crianza de 16 meses en barrica (80% roble francés y 20% roble americano) con tostados medios y bajos. Posterior envejecimiento en botella durante un mínimo de 10 años.

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

Fase olfativa: Nariz intensa y compleja, con aromas de fruta cocida y confitada, ciruela negra y frutos maduros. Con la aireación aparecen notas de hoja de tomate, romero y recuerdos que evocan una evolución noble en botella.

Fase gustativa: Seco, con buena acidez, perfectamente integrada que aporta frescura y equilibrio. En boca se muestra amplio, estructurado y envolvente, con alcohol bien ensamblado. Final largo y persistente, con recuerdos de ciruela negra, caramelo, hoja de tomate, carne y tabaco.

Temperatura de servicio: 14 – 16 Grados.

Maridaje: Embutidos (chorizo y salchichón); Guisos de la abuela (legumbres); Asados (ternera, cordero y cochinillo); Platos de cocina hindú (especiada); Quesos de curación media (brie, tetilla, idiazábal, manchego semicurado).