

# BUEZO 79

## 2017

El único vino blanco de Bodegas Buezo, elaborado con un coupage de variedades blancas, fermentado en barrica y con una larga crianza en botella. Un blanco gastronómico de gran complejidad, pensado para armonizar las grandes mesas, que solo se embotella en formato magnum, potenciando así su filosofía de larga guarda.



**Variedades:** Coupage de variedades (chardonnay, sauvignon blanc, semillon y viognier).

**Denominación de Origen:** Vino Blanco

**Producción:** 400 botellas formato Magnum.

**Elaboración:** Selección manual de racimos en viñedo y de bayas en bodega. Trasiego por gravedad. Fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable.

**Tipo de suelo:** Arcillo-calcáreo; Orientación: Norte – Sur (890 m. de altitud); Clima: Continental.

**Crianza:** En barrica de roble francés 100% de 225 y 400 litros. Durante un período de seis meses con sus finas lías y batonnage diario, tras el que permanece en botella durante al menos 36 meses más.

**Fase visual:** Vino limpio y brillante, de capa muy alta y color dorado intenso.

**Fase olfativa:** En la nariz es limpio, con gran franqueza, complejidad y buena intensidad aromática. Elegante y atlántico. Conserva patente la fruta de hueso (melocotón, albaricoque y orejones), recuerdos de pan grillé, cítricos maduros como pomelo y toques herbáceos y especiados de fondo.

**Fase gustativa:** Seco, amplio y muy intenso, con gran untuosidad, graso y sabroso. Estupenda acidez y perfecto equilibrio, con empaque. 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).

**Temperatura de servicio:** 9-10 Grados.

**Maridaje:** Todo tipo de arroces, aves, patés, cocina especiada (árabe e india) y, de postre, con quesos curados acompañados de orejones y membrillo.