



## BUEZO 79 2017

El único vino blanco de Bodegas Buezo, elaborado con un ensamblaje 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.

**Varietades:** Ensamblaje de variedades (chardonnay, sauvignon blanc, semillon y viognier).

**Denominación:** Vino blanco.

**Producción:** 400 botellas formato magnum.

**Elaboración:** Selección manual de racimos en viñedo y de bayas en bodega. Trasiegos 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 3 años 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 y cocina especiada (árabe e india), pero también de postre, con quesos curados acompañados de orejones y membrillo.



## BUEZO 79 2017

The estate's only white wine, this cuvée is made from a blend of white varieties, fermented in barrel and followed by extended bottle ageing. A food-friendly white with great complexity, it is intended for the table in fine-dining settings. Bodegas Buezo bottles it exclusively in magnum to reinforce its long-ageing philosophy.

**Grape varieties:** Blend of Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon and Viognier.

**Appellation:** White Wine.

**Production:** 400 magnum bottles.

**Winemaking:** Manual selection of bunches in the vineyard and berries in the winery. Gravity racking. Alcoholic fermentation in stainless steel tanks.

**Soil / Exposure / Climate:** Clay-limestone soils; north-south exposure (890 m elevation); continental climate.

**Ageing:** Six months in new 225 and 400-litre French oak barrels (100%) on fine lees with daily bâtonnage, followed by at least 3 years of bottle ageing.

**Appearance:** Clean and bright, with very high intensity. Deep gold colour.

**Nose:** Clean, focused and complex, with good aromatic intensity. Elegant and fresh. Stone fruit aromas (peach, apricot and dried apricot) are prominent, alongside notes of toasted bread, ripe citrus such as grapefruit, and subtle herbaceous and spicy undertones.

**Palate:** Dry, ample and very intense, rich and savoury with great texture. Excellent acidity and fine overall balance, with real presence). Long and persistent on the finish, vibrant and highly complex.

**Comments:** Artisan wine, minimally filtered (beyond natural clarification through gravity decantation). With time, some natural sediment may appear.

**Serving temperature:** 9°C – 10°C.

**Food pairing:** All types of rice, poultry, pâtés and spicy Arab and Indian dishes. For dessert, it goes well with mature cheeses served with dried apricots and quince paste.