



# 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.

**Varietades:** Ensamblaje de variedades: tempranillo (denominada tinta aragonesa en su época por la procedencia), garnacha tintorera, mencia, 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).



# BUEZO 1928

## 2009

This wine is a clear expression of Bodegas Buezo's commitment to recovering the splendour of the territory. Made from a centenarian vineyard, it captures the personality and history of the land.

**Grape variety:** Field blend of Tempranillo —historically known as *Tinta Aragonesa* due to its origin— Garnacha Tintorera, Mencía, Albillo Real, Albillo Mayor, Viura and other unidentified varieties.

**Appellation:** D.O. Arlanza.

**Production:** 400 bottles.

**Winemaking:** Manual selection of bunches in the vineyard and berries in the winery. Gravity racking. Alcoholic fermentation in new, untoasted 400-litre French oak barrels, allowing fermentation and maceration to take place together through integral vinification. Malolactic fermentation follows in new French oak barrels.

**Soil / Exposure/ Climate:** Calcareous soils with granite areas; north-south exposure (900 m elevation); continental climate.

**Ageing:** Aged for at least 24 months in one-, two- and three-year-old barrels with medium and light toasts. Once bottled, the wine is laid down for extended ageing.

**Appearance:** Clean, with very deep colour. Deep ruby, with a garnet rim showing no signs of fading.

**Nose:** Clean, expressive and complex, with good aromatic intensity. Elegant and fresh, showing ripe red and black fruits as well as liquorice (Juanola lozenge, similar to Ricola), peppery spice, balsamic notes, cedar and hints of toffee.

**Palate:** Dry, with excellent acidity and fine overall balance. Focused, savoury and with real presence. Structured and broad, complemented by a subtle mineral note. Tannins are present yet finely polished. Long and persistent on the finish, vibrant and highly complex.

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

**Serving temperature:** 14°C – 16°C. Decanting beforehand is recommended.

**Food pairing:** Pasta with hearty sauces, meat stews, grilled meats, roasts, savoury meats (game), rich and pungent cheeses (spreadable cheeses, Gruyère, very mature and blue cheeses), and for dessert with red berries and chocolate, especially dark.