



## BUEZO 2009

Este vino es un ensamblaje de las diferentes variedades con las que cuenta Finca Valdeazadón, en proporciones que varían dependiendo de cada añada, siempre al servicio de conseguir el mejor Buezo de cada cosecha. Cuenta con una crianza media de 15 meses en barricas mayoritariamente francesas, complementadas con otras de origen americano, de hasta tres años de uso. Este es el vino con el que Buezo se presenta a los amantes del buen vino: profundo, complejo y un fiel representante de Arlanza, llegando al consumidor, como todos los Buezo, cuando ha llegado a su equilibrio perfecto.

**Varietades:** Tempranillo, merlot y 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 media de 15 meses en bodega (80% roble francés y 20% roble americano) con tostados medios y bajos. Posterior envejecimiento en botella durante más de 15 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 negros 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 cochinitillo); platos de cocina hindú (especiada); quesos de curación media (brie, tetilla, idiazábal, manchego semicurado).



## BUEZO 2009

This wine is a blend of the different varieties grown in the Valdeazadón estate, with proportions that vary from vintage to vintage to achieve the finest possible expression of Buezo in each harvest. It is aged for an average of 15 months in barrel, predominantly French oak, complemented by American oak barrels of up to three years of use.

This is Bodegas Buezo's introduction to lovers of fine wine: deep, complex and a true expression of Arlanza, released, like all its wines, only once it has reached perfect balance.

**Grape varieties:** Tempranillo, Merlot and Cabernet Sauvignon.

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

**Production:** 90,000 bottles.

**Winemaking:** Manual selection of bunches in the vineyard and berries in the winery. Gravity racking.

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

**Ageing:** Aged for an average of 15 months in barrels (80% French oak, 20% American oak) with medium and light toasts, followed by at least 15 years of bottle ageing.

**Appearance:** Clean wine with deep colour. Deep ruby with a garnet rim and no signs of fading.

**Nose:** Intense and complex, with aromas of stewed and candied fruit, black plum and ripe black berries. With aeration, notes of tomato leaf and rosemary emerge, alongside nuances that suggest noble bottle ageing.

**Palate:** Dry, with vibrant, well-integrated acidity lending freshness and balance. Broad and structured yet enveloping, with alcohol seamlessly integrated. Long and persistent on the finish, echoing black plum, caramel, tomato leaf, meat and tobacco.

**Serving temperature:** 14°C – 16°C.

**Food pairing:** Cured meats (*chorizo*, *salchichón*); traditional stews and legumes; roasts (veal, lamb, suckling pig); spiced Indian dishes; semi-cured cheeses (Brie, Tetilla, Idiazabal, semi-cured Manchego).