



DOMINIO DE BUEZO

2009

Dominio de Buezo es el fruto de la espera y la selección. Tras una media de 15 meses en barrica de roble francés, junto a un porcentaje de roble americano, reposa aproximadamente 15 años en botella. Después, antes de salir al mercado, pasa por un meticuloso proceso de selección: un panel de expertos, integrado por prestigiosos profesionales del sector, busca, a través de un centenar de muestras, mediante estricta cata a ciegas, el perfil perfecto que exprese todo el potencial y riqueza de la Finca Valdeazadón en cada añada. Una decisión premeditada y meditada por el equipo técnico con el fin de que el amante del vino pueda disfrutar en plenitud de la máxima expresión de este terroir.

Varietades: Tempranillo y petit verdot.

Denominación de Origen: D.O. Arlanza.

Producción: 30.000 botellas.

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

Tipo de suelo / Orientación / Clima: Arcillo-calcáreo; orientación norte – sur (900 m de altitud); clima continental.

Crianza: Crianza media de 15 meses en barrica (70% roble francés y 30% roble americano) con tostados medios y bajos. Posterior envejecimiento en botella durante más de 15 años.

Fase visual: Vino limpio, de intensidad muy alta. Color rojo picota con reflejos granates, mostrando una evolución elegante y muy bien conservado.

Fase olfativa: Nariz muy intensa y compleja. En una primera fase aparecen notas de fruta negra madura y frutos rojos silvestres. Posteriormente se confirma el carácter terciario, con aromas de chocolate negro, cuero y hoja de tabaco.

Fase gustativa: Seco, con acidez marcada y bien integrada. Boca muy amplia, intensa y estructurada, con taninos presentes y pulidos. Alcohol en nivel medio alto, bien ensamblado. Final largo y persistente, con recuerdos de chocolate, cuero, hoja de tabaco, suelo forestal y notas de carne curada.

Temperatura de servicio: 14 – 16 grados.

Maridaje: Platos de cuchara, guisos tradicionales y estofados, carnes rojas a la parrilla y asados de larga cocción. Acompaña especialmente bien a elaboraciones de caza mayor, así como a quesos azules intensos (valdeón, cabrales, gorgonzola). Ideal también para el final de la comida con chocolates y trufas, preferentemente de cacao amargo.



DESCUBRE EL PROCESO
DE SELECCIÓN
DE DOMINIO DE BUEZO

Paraje Valdeazadón S/N. 09228 Mahamud, Burgos (España) | www.buezo.com
info@buezo.com | [@buezo_bodegas](https://www.instagram.com/buezo_bodegas) | [@buezobodegas](https://www.facebook.com/buezobodegas) | [Bodegas Buezo](https://www.linkedin.com/company/bodegas-buezo)
Nacional: Miguel Corral | mcorral@buezo.com | +34 634 751 537
Exportación: Raoul de Laguarigue | rlaguarigue@buezo.com | +34 689 860 364



DOMINIO DE BUEZO

2009

Dominio de Buezo is the result of patience and careful selection. After an average of 15 months in French oak barrels, with a proportion of American oak, the wine rests for around 15 years in bottle. Before release, it undergoes a painstaking selection process: a panel of expert tasters, drawn from leading professionals in the sector, assesses around 100 samples through rigorous blind tastings to identify the profile that best expresses the full potential and complexity of the Valdeazadón estate in each vintage.

This is a deliberate decision by the technical team, ensuring that wine lovers can experience the fullest expression of this terroir.

Varieties: Tempranillo and Petit Verdot.

Appellation: D.O. Arlanza.

Production: 30,000 bottles.

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

Soil / Exposure / Climate: Clay-limestone soils; north-south orientation (900 m elevation); continental climate.

Ageing: Aged for an average of 15 months in barrels (70% French oak, 30% American oak) with medium and light toasts, followed by 15 years of bottle ageing.

Appearance: Clean and with very high intensity. Deep ruby colour with garnet highlights, showing elegant evolution and no signs of fading.

Nose: Very intense and complex. Ripe black fruit and wild red berries lead, followed by pronounced tertiary notes of dark chocolate, leather and tobacco leaf.

Palate: Dry, with marked yet well-integrated acidity. Very broad, intense and structured, with firm but polished tannins. Medium-high alcohol, well integrated. Long, persistent finish with notes of chocolate, leather, tobacco leaf, forest floor and cured meat.

Serving temperature: 14°C – 16°C.

Food pairing: Traditional stews and braised dishes; grilled red meats and slow-cooked roasts; particularly well suited to game dishes; intense blue cheeses (Valdeón, Cabrales, Gorgonzola). Also ideal at the end of a meal with chocolate and truffles, preferably dark cocoa.



DISCOVER
THE SELECTION PROCESS
OF DOMINIO DE BUEZO

Paraje Valdeazadón S/N. 09228 Mahamud, Burgos (España) | www.buezo.com
info@buezo.com | [@buezo_bodegas](https://www.instagram.com/buezo_bodegas) | [@buezobodegas](https://www.facebook.com/buezobodegas) | [Bodegas Buezo](https://www.linkedin.com/company/bodegas-buezo)
National: Miguel Corral | mcorral@buezo.com | +34 634 751 537
Export: Raoul de Laguarigue | rlaguarigue@buezo.com | +34 689 860 364