

EL BUSCADOR 2021

VINO DE MUNICIPIO



EL BUSCADOR 2021 ha sido elaborado con un 85% de tempranillos de Labastida mezclados con un 15% de garnachas de la Finca Las Ginebras, también en Labastida, corazón de Rioja Alavesa.

EL BUSCADOR se vinifica en tinas de acero inoxidable de 22.000 litros de capacidad. Se cargan los depósitos por la parte inferior, evitando que la fruta se golpee al caer y con ello el sufrimiento de esta.

Criado en barricas de roble francés (80%) y de roble americano (20%) de segundo y tercer uso, buscando mayor complejidad aromática y preservar la fruta al máximo. Que la barrica nunca se “coma” la fruta, simplemente deseamos que alarguen el trago y consigan dar longevidad a nuestro vino.

La cosecha 2021, la más cremosa de la década, nos ha regalado vinos amables y de trago fácil a pesar de su volumen y estructura. Disfrutaremos por lo tanto desde el primer sorbo de cada copa de un tacto fino y elegante, sin ni si quiera tener que afinar más los vinos en la botella.

COLOR cereza de capa media alta, con incluso diríamos ligeros tonos caoba que delatan su seriedad, su maravillosa corpulencia y hasta su procedencia, **Labastida**.

NARIZ, de intensidad alta, derrocha frutalidad y aromas dulzones con ligeras notas florales. La madera de cedro, cacao, chocolate y pimienta negra, aromas tan característicos de las barricas francesas, se entremezclan con la dulce fragancia del roble americano en el que se afina. Vino muy interesante sobre todo por lo equilibrado y sabroso que resulta.

BOCA, desde el primer momento, como ya dijimos en el párrafo anterior es sedoso a la vez que vibrante, fino y elegante. *En su segmento* es un vino largo, persistente y muy frutal. Su bella acidez nos advierte de la jugosidad y larga vida que se le presupone.

Pequeño – Gran Vino y **SINCERO**

TEMPERATURA DE SERVICIO 15°
TEMPERATURA DE CONSUMO 17°