



## BUSCADOR 2016

Otoño invierno extraordinariamente templado y seco (22 grados de temperatura la semana de Navidad en el norte de España). Podemos considerar el primer día de lluvias en la Rioja el 3 de enero de 2016. Termina el ciclo vegetativo como empezó seco y sin alteraciones significativas.

Año maduro climatológicamente hablando que nos proporcionara en Labastida grandes vinos. En zonas más cálidas de la Rioja quizás surjan vinos no de mucha guarda por la calidez de la cosecha. Añada calificada de Muy Buena por parte del Consejo Regulador. En Labastida creemos sinceramente que bien se podría haber calificado de EXCELENTE.

**De color** granate, intenso y brillante con bordes amarotados que reflejan su frescura y hermosa delgadez. Mantenemos las variedades habituales de nuestro Buscador, tempranillo y garnacha, aunque modificamos ligeramente el porcentaje habitual, en esta ocasión apostamos por ensamblar un 80% de tempranillo con un 20% de garnachas norteñas procedentes de la finca Las Ginebras situada a los pies del Monte Toloño de Labastida.

**En nariz** el porcentaje de roble americano que tiene su crianza lo hace descaradamente atractivo desde el mismo momento en el que lo descorchamos. Fruta roja madura y fresca en perfecta armonía con los suaves aromas de avellana, coco, natillas y regaliz de palo.

**En la boca** podemos comprobar el acierto que supone criar el 70% de este vino en barricas de roble francés usadas y posteriormente completar su paso por madera con un 30% de roble americano nuevo. Destacan de esta forma sus finos y elegantes taninos que lo engrandecen y lo convierten en un vino serio pero vivaz, fresco a la vez que amable y apetecible.

**EL BUSCADOR 2016** es un vino muy versátil, ideal para barra y mesa. Nuestra recomendación es servirlo a buena temperatura (16° C).

ACIDEZ TOTAL	5,70 g/litro	ACIDEZ VOLÁTIL	0,48 g/litro
PH	3,60	GRADO ALCOHÓLICO	13,20 grados
PRODUCCIÓN	90.000 bot. 75 cl. 5.000 bot 150 Cl.		