

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pujanza Norte 2019
Vinícola	Bodegas Pujanza
Safra	2019
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo
Teor Alcoólico	15%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e tanques de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034+
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	100 pts Guía Proensa 96 pts Guía Gourmets 95 pts Tim Atkin 94 pts Wine Advocate 92 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Aos 25 anos, Carlos San Pedro fundou a Bodegas Pujanza com um propósito simples e direto: elaborar vinhos tradicionais de Rioja, com uma visão diferente.

Em outras palavras, seu objetivo é gerar varietais frescos, bem estruturados, elegantes e com paladar equilibrado, que se tornam ideais para armazenamento.

A Pujanza utiliza apenas as castas Viura e Tempranillo, pois acredita que ambas são capazes de representar perfeitamente sua origem. Além disso, todos os exemplares tomam forma em Laguardia (Rioja Alavesa), onde pequenos vinhedos são cultivados em altitudes que variam de 600 até 720 metros.

A pequena Finca Norte possui 2,7 hectares e está localizada a 720 metros de altitude, em terreno argilo-calcário assentado sobre seixos. O vinho é elaborado com uvas de Tempranillo fermentadas espontaneamente, e tem uma maturação de 12 meses em barricas de carvalho francês e cubas de concreto.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO vermelho-rubi brilhante e profundo, com reflexos violeta



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO aromas intensos de cerejas, amoras e ameixas maduras, com toques de ervas secas, baunilha, cravo, café cardamomo, tabaco e giz



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa
DESCRIÇÃO em boca mostra-se complexo, expressivo e muito elegante, aliando sabores profundos, com taninos polidos e uma acidez enérgica



CULINÁRIA

CARNES peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria