

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Pujanza Norte 2019
<b>Vinícola</b>	Bodegas Pujanza
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Rioja
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Tempranillo
<b>Teor Alcoólico</b>	15%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês e tanques de concreto
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2034+
<b>Decanter</b>	60 a 90 minutos
<b>Premiações</b>	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

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



### CULINÁRIA