

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pujanza Valdepoleo 2019
Vinícola	Bodegas Pujanza
Safra	2019
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês de 225 L
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	96 pts Guia Proensa 95 pts Guia Gourmets 93 pts Tim Atkin 93 pts James Suckling 92 pts Wine Advocate

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 variedades 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 Finca Valdepoleo é uma de suas parcelas emblemáticas. A Tempranillo que originou este exemplar advém de uma encosta a 630 metros de altitude, de solo majoritariamente argilo calcário, de ótima drenagem.

Após a colheita manual das uvas, elas são fermentadas espontaneamente em tanques de aço inox. Ao fim da malolática, o vinho segue para um amadurecimento de, pelo menos, 12 meses em barricas de carvalho francês de 225 L.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas e negras maduras, como cerejas e ameixas, aliadas a ameixa seca, cravo, aniz estrelado, tomilho, finalizando com um toque de giz

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente e encorpado, com taninos firmes e sedosos e acidez succulenta, que aporta muito frescor; o final longo e harmonioso, destaca notas de frutas negras e especiarias

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

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA