

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pujanza 2020
Vinícola	Bodegas Pujanza
Safra	2020
País	Espanha
Região	Rioja
SubRegião	Rioja Alavesa
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	93 pts Guía Proensa 92 pts Tim Atkin 92 pts Wine Advocate 91 pts Vinous 91 pts Guí Peñin 91 pts Guía Gourmets 90 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodegas Pujanza foi fundada em 1998 por Carlos San Pedro, que aos 25 anos decidiu produzir vinhos tradicionais de Rioja sob uma perspectiva distinta. Sua proposta sempre foi elaborar variedades frescos, estruturados, elegantes e equilibrados, partindo da convicção de que a fruta deve prevalecer sobre a madeira. Para ele, a verdadeira qualidade do vinho nasce no vinhedo, foco principal de seu trabalho. Fiel a esse princípio, a Pujanza dedica-se apenas às castas Viura e Tempranillo, variedades que considera capazes de expressar com autenticidade a identidade da Rioja Alavesa. Todos os exemplares são elaborados em Laguardia, berço da vinícola. Entre eles, destaca-se o Pujanza 2020, um varietal 100% Tempranillo. É proveniente de 23 parcelas de vinhedos situados entre 450 e 600 metros de altitude, em solos argilo-calcários. Após a malolática espontânea, o vinho estagiou por 12 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de groselha e cereja preta, mirtilos, alcaçuz, anis, além de toques defumados e de eucalipto



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra taninos presentes, mas bastante polidos, ótima acidez, e um perfil de sabor que mescla amoras maduras com um amplo leque de 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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, galeto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro