

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Pujanza Hado 2019
<b>Vinícola</b>	Bodegas Pujanza
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	Rioja
<b>SubRegião</b>	Rioja Alavesa
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Tempranillo
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	92 pts Revista Adegas   92 pts Guía Proensa   91 pts Tim Atkin   91 pts James Suckling   91 pts Wine Advocate   90 pts Hudin.com   90 pts Guía Gourmets

## 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.

Hado é o único exemplar não elaborado de um vinhedo único - são 23 parcelas de Tempranillo de Laguardia loteadas. Após a vinificação, o vinho foi encaminhado para uma maturação de 12 meses em barricas de carvalho francês de 225 L.

## ANÁLISE SENSORIAL

<b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input checked="" type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input checked="" type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input checked="" type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input checked="" type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

## CULINÁRIA

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