

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pujanza Valdepoleo 2020
Vinícola	Bodegas Pujanza
Safra	2020
País	Espanha
Região	Rioja
SubRegião	Rioja Alavesa
Tipo	tinto
Castas	100% Tempranillo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C - 18°C
Guarda	até 2035
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	96 pts Guía Gourmets 95 pts Guía Proensa 94 pts Guía Peñín 94 pts Vinous 93 pts Wine Advocate 93 pts Tim Atkin 93 pts James Suckling

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O nome Rioja evoca tradição. É aqui, mais do que em qualquer outro lugar no mundo, onde termos como Crianza, Reserva e Gran Reserva são levados profundamente a sério. Rioja forjou sua reputação ao envelhecer seus vinhos em carvalho, destinando, quase sempre, as melhores uvas para os períodos mais longos de amadurecimento.

A vinificação era o que definia a qualidade. A Bodegas Pujanza nasce em 1998 desafiando essa norma. Entende que a madeira é, sim, importante, mas antes dela vem a fruta. A qualidade do vinho é, portanto, um reflexo do vinhedo. É nele que o produtor deve focar sua energia. Esse trabalho, a *plot* a *plot*, vem rendendo ótimos frutos. O pequeno portfólio de vinhos recebe anualmente uma aclamação estrondosa da crítica. Em pouco mais de 20 anos, o nome Pujanza virou sinônimo de excelência. O exemplar de hoje é um varietal de Tempranillo, cujas uvas são oriundas da Finca Valpoleo, localizada em Laguardia, na Rioja Alavesa, e considerada um dos vinhedos mais emblemáticos da empresa. São 17.5 hectares divididos em 7 parcelas definidas por critérios orográficos. A altitude média é de 630 metros e o solo tem composição predominantemente de argila e calcário de ótima drenagem. Para sua elaboração, as uvas são colhidas manualmente e fermentadas espontaneamente em pequenos tanques de aço inox diferenciados pelos solos de cada uma das 7 parcelas do vinhedo. Ao fim da malolática, o vinho segue para um amadurecimento de, pelo menos, 12 meses em barricas de carvalho

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, intenso e brilhante



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

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



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



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

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

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

francês de 225 litros.