VINUM·DAY
est. 2014

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

Aglomerada

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, *plot* a *plot*, vem rendendo ótimos frutos. O pequeno portifólio 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,**

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo, intenso e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: potente e encorpado, com taninos firmes e sedosos e acidez suculenta, 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, galeto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro

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 francês de 225 litros.**